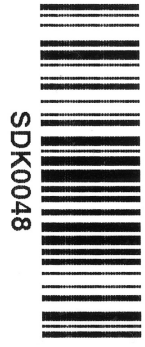
HAUZEN

OWNER'S MANUAL

HNR 2B13
HNR 2B18



KIMCHI REFRIGERATOR

DK68-01370B REV(0.0)

백

제품의 특장점
Distinctive Features
Caractéristiques d'un appareil

HAUZEN 이란?
What is HAUZEN?
Que'est-ce que c'est HAUZEN?

집을 뜻하는 독일어 'HAUS'와 중심을 뜻하는 'ZENTRUM'의 합성어로 '생활의 중심'이란 의미입니다.

HAUZEN means "Center for Life Style", which is a compound of the German words "HAUS" and "ZENTRUM", which mean "House" and "Center" in English.

HAUZEN veut dire 'Centre de vie' ('HAUS en allemand veut dire la maison et 'ZENTRUM' veut dire le centre)

❶ Digital 온도과학 / Digital Temperature Science / Science numérique de Température

도어를 여닫는 횟수/시간을 감지하여 잦은 개폐에도 일정한 온도유지를 할수있게 하여 더욱 신선한 저장이 가능해졌습니다.
Now, thanks to the Detection function that maintains the frequency of door opening/closing, it 's possible to keep food much fresher by maintaining a constant storage temperature, even with frequent door opening/closing.
En maintenant la même température et en détectant le nombre ou le temps de l'ouverture et la fermeture de porte, il est possible de conserver les denrées plus fraîches.

❷ Dual Display (듀얼 디스플레이) 채용 / Dual Display / Installation d'un écran double

기능을 표시하는 창에 Dual Display를 적용하여 한눈에 쉽게 저장상태를 확인할 수 있게 하였습니다.
By incorporating Dual Display into the function display, you can check the storage condition of either compartment at a glance.
HAUZEN installe un écran double sur l'écran qui affiche les fonctions. Et vous pouvez vérifier l'état de conservation facilement.

❸ 5면 입체 냉각 방식 / 5-Way Dimensional Cooling System / Système de refroidissement à 5 côtés(3-D)

쿨링커버 시스템으로 5면 입체 냉각 방식을 국내 최초로 구현하여 식품의 신선도를 더욱 높였습니다.
A 5-Way Dimensional Cooling System has been implemented through the Cooling Cover System.Food freshness has been upfraded through this First-in-industry technology.
Le système de couvercle de refroidissement réalise pour la première fois en Corée et permet une conservation plus fraîche.

❹ 음이온 채용 / Negative Ion / Ion négatif

음이온 Cooling Cover에서 음이온을 공급하여 과일, 야채등의 신선도를 유지시킬수 있도록 하였습니다.
The cooling cover discharges negative ions,allowing vegetables &fruits to maintain their freshness.
En offrant un ion négatif dans le couvercle de refroidissement, vous pouvez faire maintenir le fraîcheur des fruits et des légumes.

❺ 고내등 채용 / Interior Lamp / Lampe intérieure

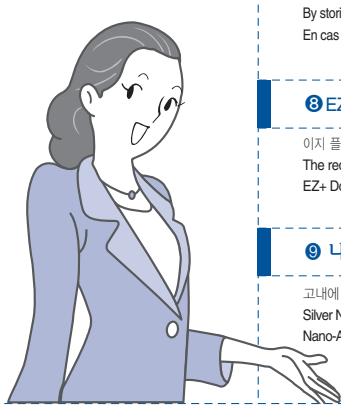
반영구 LED를 채용하여 야간이나 어두운 장소에서도 쉽게 식품을 식별할 수 있게 하였습니다.
Semi-permanent LEDs make it possible for you to use the product at night or in a low-light condition without any problems.
LED semi-permanent peut utiliser dans la nuit ou dans l'endroit d'obscurité sans problème.

❻ Door Alarm (도어알람)채용 / Door Alarm / Alarme de porte

문이 열린채로 일정시간(2분)이 흐르면 경보음이 울려 문을 닫도록 알려줍니다.
When the door remains open for a certain period of time(2 minuites), an alarm sounds to remind you to close the door.
Quand la porte est ouverte pendant certain temps, l'alarme commence à signaler pour faire fermer la porte.

❼ Fresh Plus (청정용기) / Fresh Plus

야채/과일을 청정 저장용기에 저장함으로써 오랫동안 더욱 신선한 야채/과일의 맛을 즐길 수 있습니다.
By storing vegetables/fruits in Fresh Plus, it is possible to enjoy fresh vegetables/fruits for an extended period of time.
En cas de conservation des légumes et des fruis, utilisez le récipient réservé au fraîcheur (Fresh plus).



❽ EZ+ Door Smooth & Intelligent / EZ+ Door lisse & intelligent

이지 플러스 도어는 도어가 닫히는 마지막 동작이 부드러워져 사용의 안전성과 편리함을 더했습니다.
The redesigned EZ Door closes more smoothly,allowing for enhanced safety and ease of use.
EZ+ Door ferme doucement et vous pouvez utiliser facilement sans danger.

❾ 나노실버 채용 / Nano Silver / Nano – Argenté(Nano Silver)

고내에 코팅된 나노실버가 김치냉장고의 병원균, 세균, 곰팡이균 등의 번식을 효과적으로 억제 및 살균시켜 줍니다.
Silver Nano particles are incorporated into the interior, which prevents germs or bacteria from multiplying,and also has a sterilizing effect.
Nano-Argenté est enrobé dans l'intérieur, qui permet de prévenir de se propager et stériliser les germes ou la bactérie

차례
Table of Contents
Table des Matières

준비편
PREPARATION
Préparation

안전을 위한 경고 및 주의사항 — 6~9
Safety Warnings & Precautions
Précaution pour la sécurité

각부분의 이름 — 10
Description of Each Component
Nom des éléments

사용전 꼭 알아두어야 할사항 — 11
Must Read Before Using
Conseil avant d'utiliser

설치방법 — 12
Installation
Comment installer

사용편
USAGE
Utilisation

사용전 확인사항 — 13
Checkpoints before using
Conseils avant l'utilisation

버튼과 표시부 — 14~15
Buttons & Dispaly Panel
Bouton et Indicateurs

운전/정지버튼 사용방법 — 16
How to control the Operation Button
Power Touche de fonctionnement

저장기능 간단 사용법 — 17
Operation of the Storage Function
Guide pour des fonction simple à conserver

김치 저장방법 — 18
How to store Kimchi
Conservation du Kimchi

동치미 저장방법 (우실) — 19
How to store watery Kimchi (Right Compartment)
Comment conserver le Kimchi a l'eau (Compartiment de droite)

야채/과일 저장방법 — 20
How to store Vegetable/Fruit
Conservation des Fruits et Légumes

음료수 저장방법 (우실) — 21
How to store beverage (Right Compartment)
Comment conserver les boissons (Compartment de droite)

햅쌀저장방법 (우실) — 22
How to store rice (Right Compartment)
Comment conserver du nouveau riz (Compartiment de droite)

육류/생선 저장방법 (좌실) — 23
How to store Meat/Fish (Left Compartment)
Comment conserver les Viandes/Poissons (Compartment de gauche)

건어물 저장방법 (좌실) — 24
How to store dried fish (Left Compartment)
Comment conserver les poissons secs (Compartment de gauche)

냉동 저장방법 (좌실) — 25
How to Store the Freezen foods (Left Compartment)
Comment Congeler (Compartment de gauche)

차례
Table of Contents
Table des Matières

사용편
USAGE
Utilisation

숙성기능 간단 사용법 — 26
How to use the Fermentation Function
Utilisation des fonctions simple pour la fermentation

숙성이란? — 27
What is Custom Fermentation ?
Qu'est-ce que c'est fermentation ?

숙성기능 사용방법/표준 숙성시간 — 28
How to use the Fermentation Function/Standard ferment time
Utilisation des fonctions pour la fermentation/Temps standard pour la fermentation

김치 숙성방법 — 29
How to ferment cabbage Kimchi
Comment fermenter le Kimchi

무김치 숙성방법 — 30
How to ferment radish Kimchi
Comment fermenter le Kimchi de navets

동치미 숙성방법 (우실) — 31
How to ferment Watery Kimchi (Right Compartment)
Comment fermenter le Kimchi à l'eau (Compartiment de droite)

Fresh Plus(청정용기)사용법 — 32
How to use Fresh Plus
Comment utiliser le récipient de Fresh Plus

기타편
OTHERS
Etc

청소 및 손질방법 — 33~34
How to clean and take care of the product
Installation / Nettoyage

생활의 지혜 — 35~36
Helpful Tips
Savoir-faire de la vie

김치에 대한 일반상식 — 37
General information about Kimchi
Pour faire le meilleur Kimchi

김치를 더욱 맛있게 먹는 방법 — 38
How to enjoy Kimchi
Pour faire le meilleur Kimchi

고장신고 전 확인사항 — 39~40
Troubleshooting before calling for service.
Vérification avant d'appeler le service d'après-vente

제품 규격 — 41
Product Specification
Norme d'un produit

안전을 위한 경고 및 주의사항
Safety Warnings and Precautions
Précaution et avertissement pour la sécurité Préparation

안전을 위한 경고 및 주의사항
Safety Warnings and Precautions
Précaution et avertissement pour la sécurité

사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.
Read all the instructions before using the product and follow the instructions in order to prevent personal injury and property damage.
Précaution qui protège la sécurité et évite l'endommage des biens.

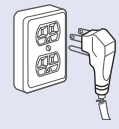
주의 Warning Avertissement — 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.
It indicates that there is a possibility of personal injury or property damage if instructions are not followed.
En cas de non respect des instructions, cela peut causer le décès ou la blessure grave.

경고 Caution Attention — 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 생명이 위험하거나 중상을 입을 수 있습니다.
It indicates that there is a possibility of death or serious injury if the instructions are not followed.
En cas de non respect des instructions, cela peut causer la blessure ou le dégât des biens.

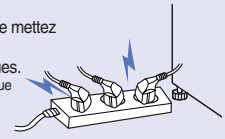
- 사용금지 표시입니다. This sign means "Do Not Use" indique l'interdit d'utilisation
- 분해금지 표시입니다. Means "Do not disassemble" indique l'interdit /de démontage
- 115V 전원 플러그를 콘센트에서 분리하라는 표시입니다. Means "Unplug the power cord from the wall outlet." indique la séparation de la prise de courant de la corde
- 감전 예방을 위한 접지 표시입니다. Means "Ground to prevent electric shock." indique de relier à la terre contre le choc d'électricité
- 반드시 지시에 따르라는 표시입니다. Means "Must to be followed." indique de suivre les instructions absoluement
- 접촉금지 표시입니다. Means "Do Not Touch" indique l'interdit de contact

■ 전원관련 / Power Cord Related / L'alimentation

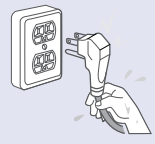
손상된 전원코드나, 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
Do not use a damaged power cord and a loose wall outlet.
▶ Possibility of electric shock or fire.
N'utilisez pas la prise de courant endommagée ou lâche.
▶ Pour éviter les risques d'incendie ou de coupure d'électricité



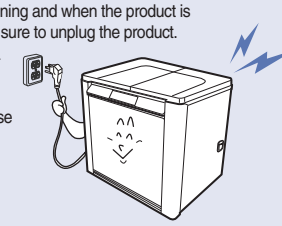
115V 이외의 전원을 사용하거나 한개의 콘센트에 여러 전기제품을 동시에 꽂아 사용하지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
Do not use other voltage except 115V and do not multi-plug into one socket.
▶ Possibility of electric shock or fire.
Ne utilisez pas le voltage plus de 115V ou ne ne mettez pas dans la prise de courant en utilisant le multiple-prise avec plusieurs appareils électriques.
▶ Pour éviter les risques d'incendie ou de choc électrique



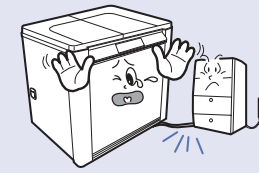
코드부분을 잡아 당겨 빼거나 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
Do not install the unit in a humid location, such as a washing machine or anywhere with dust.
▶ Possibility of electric shock or fire.
Ne tirez pas la partie de corde ou ne la touchez pas avec les mains humides.
▶ Pour éviter les risques d'incendie



115V 천둥, 번개가 치거나 오랜 시간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼 주세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
When there is thunder or lightening and when the product is not used for a long time, make sure to unplug the product.
▶ Possibility of electric shock or fire.
En cas d'orage ou d'absence prolongée, il est conseillé de débrancher l'appareil de sa prise de courant.
▶ Ils peuvent causer l'incendie ou l'endommage.

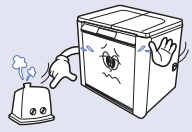


전원 코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌려 파손되지 않도록 하세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
Do not excessively bend the power cord and keep it from being crushed under a heavy product.
▶ Possibility of electric shock or fire.
Ne vous courbez pas la corde de source d'éléctricité ou ne placez pas d'autres appareils ni des appareils lourds sur votre réfrigérateur.
▶ Pour éviter les risques d'incendie ou de choc électrique

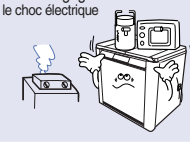


■ 설치할 때 / Upon Installation / Installation

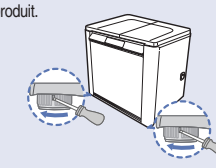
습기, 먼지가 많은 곳, 물(빗물)이 튀는 곳 (세탁기, 가습기 등)에 설치하지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이나 다칠 수 있습니다.
Do not install the unit in a humid locations, such as a washing machine or anywhere with dust.
▶ Possibility of electric shock, fire or personal injury.
En cas d'installation d'un produit, il est conseillé de placer un endroit indépendant de température où il n'y a pas de poussière et de humide.
▶ Pour éviter les risques d'incendie ou de choc électrique



촛불, 담뱃불 등을 김치냉장고 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요. 물건을 쌓아 두지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
Do not place a candle or a cigarette butt on the product and do not install the product near a heating device. Do not heap up things on the product.
▶ Possibility of electric shock or fire.
Ne déposez pas sur l'appareil une flamme d'une bougie ou d'une cigarette allumée et n'installez pas l'appareil près de l' équipement pouvant dégager de la chaleur.
▶ Il peut causer le choc électrique ou l'incendie.



설치장소에 제품이 기울지 않도록 제품 전면 좌, 우측 하단의 수평조절다리를 일자드라이버를 사용하여 조정해 주세요. 제품이 기울면 소음이 발생할 수 있습니다.
Make sure to install unit leveled by adjusting all four legs with a flat head screwdriver.
If the unit is not leveled,it could generate noises.
Réglez le Pied pour réglage, situé en face d'un produit ou gauche/droite en bas, en utilisant le tournevis.
C'est pour ne pas déclencher le produit.
Sinon il peut causer le bruit.



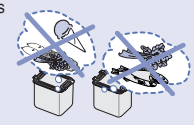
안전을 위한 경고 및 주의사항
Safety Warnings and Precautions
Précaution et avertissement pour la sécurité Préparation

■ 사용할 때 / When Using / Utilisation

같은 룸에 다른 종류의 음식물을 함께 보관 하면 저장온도가 다르므로 변질될 수 있으니 따로 보관해 주세요.
▶ 예 :김치+육류/생선 냉동식품+김치등을 같이 보관하지 마세요.

When different kinds of foods are stored in the same compartment,, foods which need different refrigeration temperatures could be affected. So, keep them separately
▶ Ex: Do not store foods together such as Kimchi + Meat/Fish and Frozen Food + Kimchi

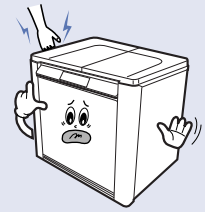
Ne pas mettre les denrées en désordre.
En cas de conservation les différents denrées dans le même récipient, cela peut pourrir pour la raison de différente température et donc mettez séparamment.
▶ Ex : Ne conservez pas en même temps Kimchi +Viandes/Poissons, Denrées congelées + Kimchi



문을 열고 닫을 때는 반드시 손잡이를 이용하세요.
문사이에 손이 끼어 다칠 우려가 있으므로 주의 하십시오.

When opening or closing the doors, make sure to use the handle. Fingers could be stuck between the doors or under the doors.

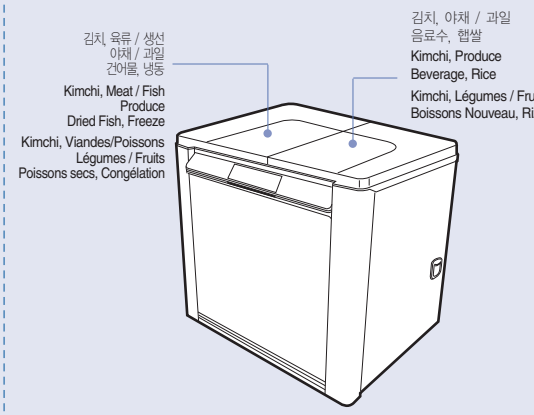
Quand on ouvre ou ferme la porte, il est conseillé d'utiliser le bouton. Faites attention pour ne pas coincer votre main entre la porte ou le pied.



각룸의 기능선택에 맞는 음식물을 넣어 주세요.
▶ 기능선택과 저장식품이 맞지 않을 경우 식품이 상할 수 있습니다.

Store Food in the appropriate compartment.
▶ If its selected function does not match with stored food, the food tends to become contaminated.

Mettez les denrées dans le compartiment illustré sur l'image
▶ Les denrées peut pourrir si la sélection de fonction va bien avec le genre de denrées.

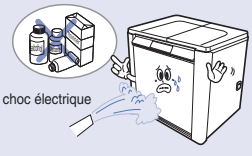


■ 청소할 때 / When Cleaning / Nettoyage

물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알콜 등으로 닦지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

Do not directly spray water or wipe with benzene, thinner or alcohol.
▶ Possibility of electric shock or fire.

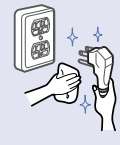
En cas de nettoyage, ne versez pas de l'eau directement sur l'appareil ou n'utilisez pas le benzène le diluant ou l'alcool.
▶ pour éviter les risque d'incendie, de choc électrique



전원 플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.
▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

When there is dust or water on the prongs or the contact area of the power plug, dry it with cloth.
▶ Possibility of electric shock or fire. Or, it could damage the product.

Nettoyez bien la prise de courant pour protéger l'appareil de l'humidité et de la poussière.
▶ pour éviter les risque d'incendie, de choc électrique



김치냉장고 내부의 표면을 무리하게 긁으면 손상될 수 있습니다.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

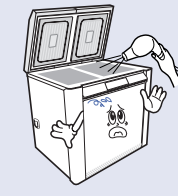
Damage may occur if the interior of the refrigerator is scratched or dented.
▶ Possibility of electric shock or fire.

Ne grattez pas le surface dans le réfrigérateur
▶ Il peut causer le choc électrique ou l'incendie

김치냉장고 내부에 헤어드라이어와 같은 전기기기류를 사용하지 마세요.
▶ 제조자가 설치한 것 이외에 성에 제거를 가속하는 어떤 수단이나 기계장치를 사용하지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이나 다칠 수 있습니다.

Do not use electric devices such as a hair dryer for any purposes.
▶ It is dangerous to use any other methods or electric devices to accelerate defrosting except for the devices installed by the manufacturer.
▶ Possibility of electric shock or fire.

N'utilisez pas l'équipement électrique comme sèche-cheveux dans le réfrigérateur.
▶ N'utilisez jamais l'équipement qui accélère la suppression de gelée sauf l'installation par le fabricant.
▶ Il peut causer le choc électrique ou l'incendie.

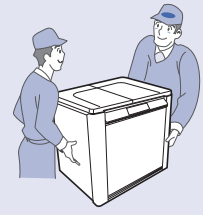


안전을 위한 경고 및 주의사항
Safety Warnings and Precautions
Précaution et avertissement pour la sécurité Préparation

■ 이동할 때 / When Moving / Déplacement

반드시 2명 이상 제품을 이동하세요. (운반시는 손잡이를 이용하세요)
김치냉장고를 이동하기 전에 반드시 수평조절 나사를 오른쪽으로 꽉 조여주세요.
▶ 손으로 바닥을 잡지 마십시오.
김치냉장고 바닥은 철판으로 만들어져 있으므로 나사나 기타 날카로운 부분에 긁혀 상해를 입을 수 있습니다.

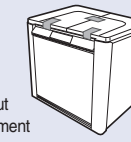
Two or more people are required to move the product
(Use the knobs when moving the product.)
Before moving the product, make sure to fasten the height adjusting screw clockwise.
▶ Do not hold the bottom with hands. The product 's bottom is made with an iron plate. So, its sharp edges or other pointed objects such as screws could cause injury.



Déplacez l'appareil avec 2 personnes
Utilisez la poignée absoluement) Avant de déplacer le réfrigérateur, fermez le vis à régler dans la direction de droite.
▶ Ne saisissez pas le fond avec les mains. Le fond du réfrigérateur est en plaque de fer. Il peut causer la blessure à cause de vis ou partie pointue.

가까운 곳으로 제품 이동시, 문이 열려 다치거나 제품 손상의 우려가 있으니 반드시 손잡이를 이용하여 이동해 주십시오. 이사 등 먼곳으로 이동할때는 문을 테이프로 고정한 후 세워서 이동 하여 주십시오.
▶ 눕혀서 이동하면 제품 손상의 우려가 있습니다.
▶ 제품 이동시 문이 열려 상해를 입을 수 있습니다.

When relocating the product within your home,the opening/closing of the door may cause injury,so make sure the handles are used to carry the unit.If moving the unit by automobile/truck,make sure the unit is transported upright and with the doors taped.
▶ There are possibilities of product damage when moving the product by lying down on its side.
▶ There are possibilities of personal injuries by the doors being opened.



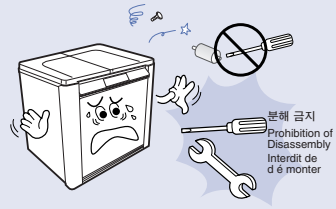
En cas de déplacement à un endroit près, utilisez la pognée pour ne pas blesser ou endommager.
En cas de déménagement, déplacez en mettant debout après avoir fixé la porte en scotch. (en cas de déplacement en couchant l'appareil, il peut causerl'endommage)
▶ en cas de déplacement, il peut causer la blessure
▶ ne prenez pas la partie inférieure de l'appareil avec la main. La partie inférieure est fabriquée par la planche en fer et il peut causer la blessure.

■기타 / Others / Etc

함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.
(특히 도어를 분해하지 마세요. 다칠 수 있습니다.)
▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

Never disassemble, repair or modify the product.
(Especially, do not remove the doors. You could be personally injured.)
▶ Possibility of electric shock or fire. Or, it could damage the product.

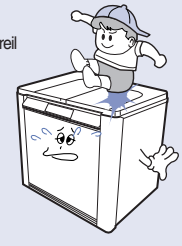
Ne pas démontez, ni réparez ou ni modifiez sans autorisation.
(Ne pas d é monter la porte.Il peut causer le blessure)
▶ Ils peuvent causer le choc électrique, l'incendie ou le dégât.



어린이가 제품위에 올라가지 못하도록 하세요.
▶ 어린이가 다칠 수 있습니다.

Never let children climb on to the product.
▶ The children could get hurt.

Ne laissez pas les enfants entrer dans l'appareil quand la porte du compartiment en haut ou en bas est ouvert.
▶ Ils peuvent causer le risque de leur vie.



가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 김치냉장고와 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.
▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

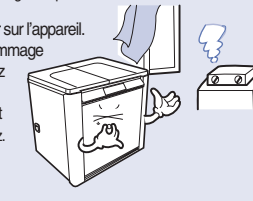
Do not use or store combustible spray or flammable materials in the vicinity of the product or in the product.
▶ Possibility of electric shock or fire. Or, it could damage the product.

N'utilisez pas et ne gardez pas un aérosol inflammable ou une substance inflammble près de l'appareil.
▶ Ils peuvent causer l'incendie ou l'endommage de l'appareil.

가스가 샐 때는 김치냉장고나 전원플러그를 만지지 마시고 즉시 환기 시켜주세요.
▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

When flammable gas is leaking, do not touch any power plug. Ventilate the room immediately.
▶ Possibility of fire. Or, it could damage the product.

Ne laissez pas les enfants monter sur l'appareil.
Il peut causer l'incendie ou l'endommage
En cas de fuite de gaz ,ne touchez ni l'appareil ni la prise de courant et ensuite ventilez immédiatement
▶ Elle peut causer l'explosion de gaz.



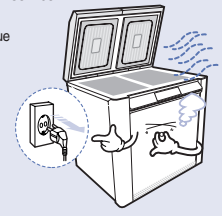
■기타 / Others / ETC

115V

김치냉장고에서 이상한 냄새나 연기가 나면 즉시 전원플러그를 빼고 서비스센타로 연락하세요.
▶ 그대로 사용하시면 감전, 화재의 위험이 있습니다.

If you smell an unfamiliar odor, unplug the power cord immediately and contact our service center.
▶ If it is used without being checked by our service personal, there is possibility of electric shock or fire.

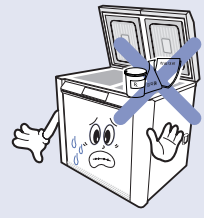
En cas de mauvaise odeur ou de fumée, débranchez l'appareil de sa prise de courant et adressez-vous à un service après-vente qualifié.
▶ Il peut causer l'incendie ou le choc électrique



의약품, 학술재료, 한약재(산삼, 인삼 등)등을 김치냉장고 안에 넣어두지 마세요.
▶ 본 제품은 식품 저장용이며 의약품, 학술 재료의 변질로 생명의 치명적인 위험이 발생할 수 있으므로 사용을 금해 주세요.

Do not keep medical products, lab materials, medical herbs such as ginseng, etc in the Kimchi refrigerator.
▶ This product is only for food keeping. Never use the product to keep medical products or lab materials which could claim human lives when damaged.

Ne mettez pas les produit médicaux,les matériaux techniques ou les matériaux médicaux orientaux(Ginseng sauvage,Ginseng)dans le réfrigérateur.
▶ Ce produit est destiné à l'usage exclusif pour conservez l'alimentation et en cas d'utilisation des médicaments ou des matériaux techniques, cela peut causer le danger mortel



어린이가 제품 안에 들어가지 못하도록 하세요.
▶ 어린이가 김치냉장고 안으로 들어가면 생명에 위험이 있습니다.

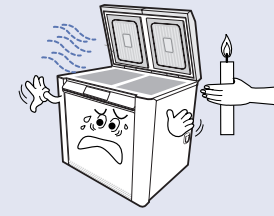
Never allow children to go inside the refrigerator.
▶ If children get caught inside, they could get suffocated.

Ne laissez pas les enfants entrer dans l'appareil.
▶ Ils peuvent causer le risque de leur vie.

김치냉장고 내부의 냄새를 제거하기 위해 김치냉장고 안에 촛불을 사용하거나 넣어 놓지 마세요.
▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

Do not put or use a lit candle in the product to get rid of food smells.
▶ There is possibility of fire or the product could get damaged.

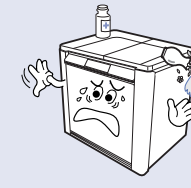
Ne posez pas dans l'appareil une flamme d'une bougie pour enlever l'odeur.
▶ Elle peut causer l'incendie ou l'endommage.



병이나 유리 종류를 김치냉장고 내부에 넣거나 김치냉장고 위에 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류 등을 올려 놓지 마세요.
▶ 유리병이 깨져 다칠 수 있습니다.
▶ 제품에 물이 들어가 감전 화재의 위험이 있습니다.

Do not put any glass bottles, glass bottles containg water, chemical substances or metal products.
▶ When its content gets frozen, it could burst out, causing severe injury.
▶ When water flows into the product, it could cause electric shock or fire.

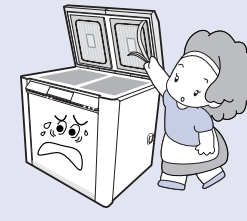
Ne mettez pas de bouteille ou de vaisselle en verre dans le réfrigérateur.
▶ Il peut casser le verre et causer le blessure.
▶ Il peut causer l'incendie ou le choc électrique



김치냉장고를 버릴때는 김치냉장고 문의 패킹을 떼어내세요.
▶ 어린이가 김치냉장고 안으로 들어가면 갇히게 되어 위험합니다.

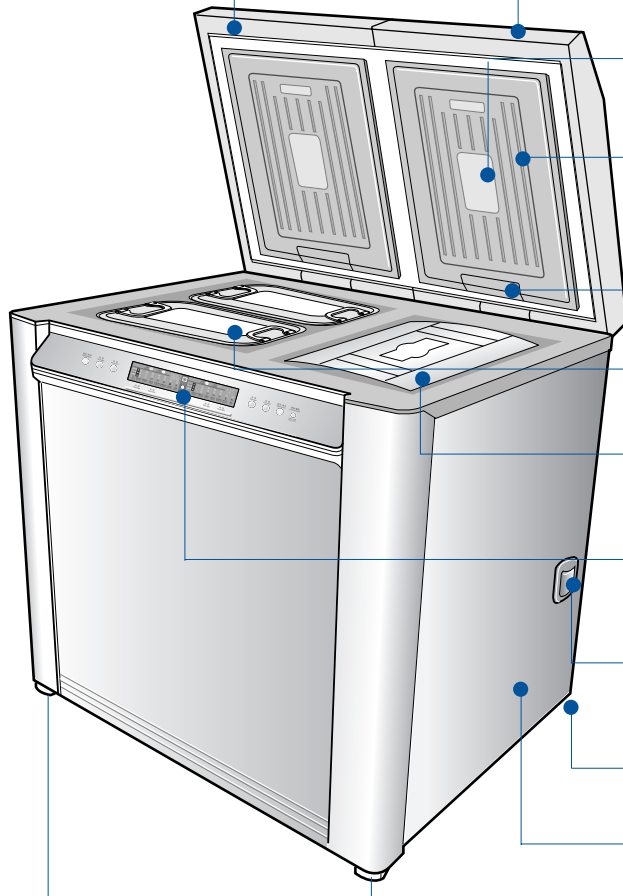
When disposing the Kimchi refrigerator, make sure to remove the door gasket seal.
▶ When children get caught inside, they could get suffocated.

Quand vous jetez l'appareil, enlevez le joint hermétique de porte de l'appareil.
▶ Si les enfants entrent dans l'appareil, ils peuvent être enfermés.



각 부분의 이름
Descriptions of each component
Nom des éléments

각부분의 이름을 알아두세요
Please familiarize yourself with the different components.
Apprenez le nom des éléments



좌측룸문/우측룸문
김치를 적온에 보관하기 위한 개폐식 문
Left/Right Door
Door to store Kimchi in an appropriate temperature.
Porte de compartiment gauche/droite
Porte pour conserver le Kimchi dans la température convenable

냄새 제거제
냄새를 빨아들여 내부를 청결하게 유지하는 기능
Deodorizer
Maintains interior freshness by absorbing food smells.
Désodorisateur
fonction qui permet de maintenir de l'air frais dans l'intérieur

음이온냉각판(쿨링커버)
냉장고 내부 공기의 온도를 항상 일정하게 유지하면서 신선도를 유지하는 기능
Negative Ion Cooling Cover
By maintaining the inside air temperature constantly, it keeps its freshness.
Couverture d'ion négatif (couverture de refroidissement)
fonction qui permet de maintenir de l'air froid en faisant circuler l'air intérieur

고내등
야간이나 어두운 곳에서도 식품식별이 용이함
Interior Lamp
It comes in handy when using the product at night.
Lampe intérieure
fonction qui permet de voir dans la nuit ou dans l'endroit d'obscurité sans problème

김치 저장용기
식품을 담아 저장하는 용기
Kimchi Storage Container
Container for storing Kimchi
Récipient réservé au Kimchi
Récipient pour conserver la denrée

Fresh Plus(청정용기)
야채/과일 저장을 위한 전용용기
Fresh Plus
It is designed to store vegetables/fruits.
Fresh Plus
Le récipient réservé pour les Légumes/Fruits

기능선택 버튼 및 표시부
식품저장 및 숙성기능을 선택하는 부분
Function Selecting Button & Display
It is for selection of food storage and fermentation functions.
Affichage de commande ou indicateur
sélection la fonction de conservation ou de fermentation

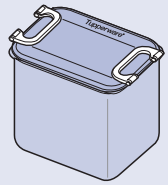
운반손잡이
Carryig Handle
Poignée pour déplacement

바퀴
운반을 편리하게 하기 위한 이동장치
Caster Wheels
Transporting device making it easy to move the product.
Roulette
qui permet de déplacer facilement

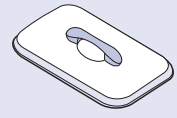
몸체
Body
Corps

수평조절다리
김치냉장고의 수평을 맞추기 위한 조절장치
Level Adjustment Leg
Adjusting device for leveling the Kimchi refrigerator.
Pied pour réglage
qui permet de régler le réfrigérateur

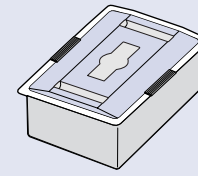
부 속 품 / Accessories



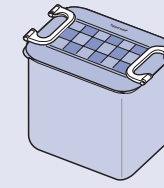
김치 저장용기(타파웨어)
Kimchi Storage Container
(Tupper Ware)
Récipient réservé au Kimchi
(Tupper Ware)



누름이
Nurumi (Pressure Lid)
Presseur



Fresh Plus(청정용기)



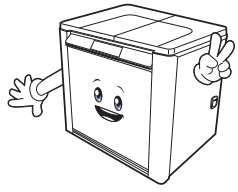
동치미통(타파웨어)
Water Kimchi Container
(Tupper Ware)
Récipient réservé au Kimchi
à l'eau (Tupper Ware)

사용전 꼭 알아두어야 할 사항
Must Read Before Using
Conseil avant d'utiliser

사용전에 꼭 한번 확인하세요
Be sure to check before using.
Veuillez vérifier avant utiliser.

사용전에 다음 사항을 미리미리 체크해 두세요. 김치냉장고를 효과적으로 사용할 수 있습니다.
Check the following in advance before using. You can use the Kimchi refrigerator much more efficiently.
Vérifiez les informations ci-dessous avant utiliser. Vous pouvez utiliser l'appareil efficacement.

■ 본 제품은 a.c 115V 전용입니다. / The product is only for AC115. / Ce produit est destiné à l'usage exclusif pour a.c 115 V

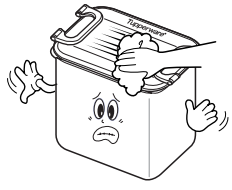


▶ 115V 전용 콘센트에 전원 플러그를 꽂아 사용하세요.
▶ 용량이 맞지 않는 승압용 트랜스를 사용할 경우 고장의 원인이 됩니다.

▶ Plug the power cord into a 115V-only wall outlet.
▶ A boost transformer with different capacity may damage your refrigerator. So, please check the capacity before purchasing one.

▶ Utilisez la prise de courant pour 115V.
▶ En cas d'usage de transformateur manquant la capacité, il peut causer la panne de l'appareil.

1

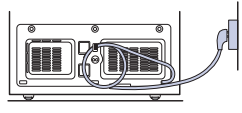


김치저장용기 뚜껑은 부드러운 소재를 이용하여 닦아 주세요.
▶ 세게 닦으면 뚜껑에 긁힘이 생길 수 있습니다.

Wipe the Kimchi storage container with a soft cloth.
▶ When it is wiped hard, the lid could be scratched.

Essuyez avec le chiffon doux pour le couverture de récipient réservé au Kimchi.
▶ Si vous essuyez très fort, il peut causer être égratigné sur le couverture.

2



콘센트에 전원 플러그를 꽂고 여분의 전원선은 하단 후면의 고정구로 정리하여 묶어 주십시오.

Plug the power cord and then arrange the extra length of the cord using the fastening port on the back.
Also, make sure that the power cord is not crushed down on the caster. If so, there is possibility of electric shock or fire.

Liez la corde d'alimentation supplémentaire en connectant la prise de courant.

주의
Warning
Avertissement

전원선이 바퀴에 눌리지 않도록 하세요.
▶ 눌릴경우 감전, 화재의 위험이 있습니다.

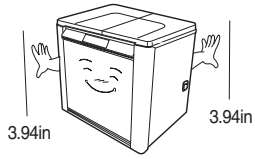
Make sure that the caster does not stand on the power cord.
▶ If so, there is a possibility of electric shock or fire.

Faites attention de ne pas presser la roulette.
▶ Sinon il peut causer l'incendie.

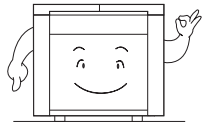
설치방법
Installation
Comment installer

설치방법을 알아두세요
Instructions on Installation
Apprenez comment installer

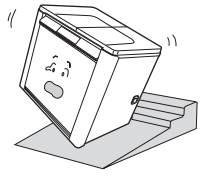
■ 장소 선정 방법 / How To Select a Location for Installation / Sélection d'un endroit



- 벽이나 주변 가구와 적당한 간격을 유지하여 설치하세요.
- Maintain a moderate distance from the walls or furniture and install the product.
- Laissez un espace alentour de l'appareil.



- 바닥이 평평한 곳에 설치하세요.
- Install it on a flat,level surface.
- Installez dans un endroit plat.



주의 Warning Avertissement

경사진 곳이나 층이 져있는 곳에는 설치하지 마세요.
▶ 제품이 넘어져 다칠 수 있습니다.

Do not install on an uneven or slanted sufrace.
▶ It could be tipped over, causing personal injuries.

Ne pas installer sur un sol incliné ou sur une marche
▶ il peut causer la blessure.

주의 Warning Avertissement

제품 설치는 외부 온도 변화가 없는 장소에 하시는 것이 가장 좋습니다.
겨울철 외부 온도가 급변하는 차가운 장소에 설치하시면 김치가 얼어 물러질 수 있습니다.

For installation, it is recommended to select a place with constant ambient temperature. If it is installed at a cold place where temperature changes rapidly, Kimchi could get frozen and thawed,interfering with the Kimchi fermentation.

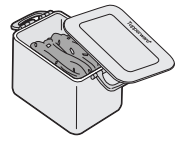
En cas d'installation d'un produit, il est conseillé de placer un endroit indépendant de température. En cas d'installation dans un endroit froid en hiver, Kimchi peut se geler.

사용전 확인사항
Checkpoints before using
Conseil avant d'utiliser

사용전에 꼭 한번 확인하세요
Checkpoints before use
Veuillez vérifier avant utiliser.

사용전에 다음 사항을 미리미리 체크해 두세요. 김치냉장고를 효과적으로 사용할 수 있습니다.
Check the following in advance before using the product. You can use the product more efficiently.
Vérifiez les informations ci-dessous avant utiliser. Vous pouvez utilsier l'appareil efficacement.

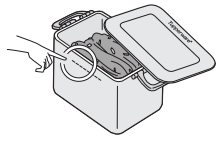
■ 김치를 김치통에 담을 때 / When Putting Kimchi into the Container / En cas de conservation dans le récipient réservé au Kimchi



반드시 전용용기나 밀폐용기에 넣어 보관하세요.
▶ 비닐 봉지나 다른 저장용기를 사용하면 김치가 얼거나 맛이쉽게 변할 수 있습니다.

Make sure to put it into the specified container or an airtight container.
▶ When a plastic bag or other general container is used, Kimchi could get frozen or the taste can be affected.

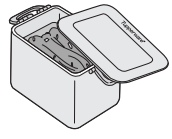
Utilisez le récipient réservé à Kimchi ou le récipient hermétique
▶ En cas d'usage de sac en vinyle ou récipient non hermétique, le Kimchi peut geler ou s'altère facilement.



김치는 김치저장용기 안쪽면에 있는 저장 한계선 까지만 넣으세요.
▶ 김치가 익을 때는 가스가 발생하게 되므로 김치를 가득 넣으면 김치국물이 넘쳐 냄새가 심하게 나고 맛이 변할 수 있습니다.

Do not fill the Kimchi above the dotted line as shown on the container.
▶ When Kimchi gets fermented, there will be fermentation gas generated. So, when you put excessive quantity of Kimchi, the water will be brimming over the container generating bad smells and damaging its taste.

Mettez le Kimchi jusqu'à la ligne limite pour conserver qui marque sur le côté extérieur en ligne.
▶ En cas de fermentation de Kimchi, il peut se produire un gaz. Si vous mettez le Kimchi plein, L'eau déborde du Kimchi et il peut causer l'altération de Kimchi.



주의 Warning Avertissement

김치는 김치국물에 잠기도록 해서 김치통을 잘 밀폐시켜 보관하세요.
▶ 김치통이 잘 밀폐되지 않으면 김치와 공기가 서로 닿아 곰팡이가 발생하고 김치가 하얗게 변색됩니다.

Keep Kimchi under its water and properly cover the container.
▶ When the container is not properly sealed, Kimchi will contact with air helping mold to generate and making Kimchi become white.

Mettez le Kimchi avec l'eau suffisament et fermez bien.
▶ Sinon le Kimchi rencontre l'air et le Kimchi devient blanchir.

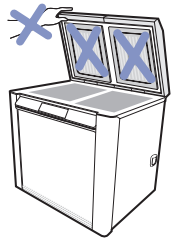
■ 김치를 초기에 저장할 때 / During the first several days of storage / En cas de conservation de Kimchi au bébut

저장후 2~3일 내에 김치통을 꺼내 김치국물 넘침이 없는지 반드시 확인해 주세요.
▶ 김치국물 넘침이 없어야 장기간 보관이 가능합니다.

Take out the container in 2~3 days after storage and check if the water brims over the container.
▶ To keep Kimchi for a long time, there should be no over-flowing.

Retirez sans faute le récipient du réfrigérateur 2 ou 3 jours après le commencement de conservation et vérifiez l'état de Kimchi s'il y a une fuited'eau.
▶ il est possible de conserver à long durée s'il y a pas de fuite d'eau

■ 사용중 정전이 되었을 때 / If there is a power failure during normal use / En cas de coupure d'électricité



김치냉장고 문을 가능한 열지 마세요.
▶ 2~3시간 정도 전기가 들어오지 않아도 식품에는 영향이 없습니다.

Refrain from opening the refrigerator doors.
▶ The food will not be affected for up to 3 hours.

N'ouvrez pas la porte de réfrigérateur
▶ elle n'exerce pas une grande influence sur les denrées pendant 2 ou 3 heures de coupure d'électricité

참고/NOTES REMARQUE

본 제품은 식품을 신선하고 오래 저장하기 위해 직접 냉각방식을 채택 하였으며, 룸 내부에 성에 및 이슬이 생길 수 있습니다.
특히, 냉동 저장시 성에가 많이 생길 수 있습니다. 성에 제거 방법은 33쪽을 참조하십시오.

The product utilizes direct cooling to keep foods more fresh for an extended period of time. There can be water condensation or frost inside the compartment. Especially, during freezing storage, excessive frost can be generated. Refer to Page 33 for defrosting instructions.

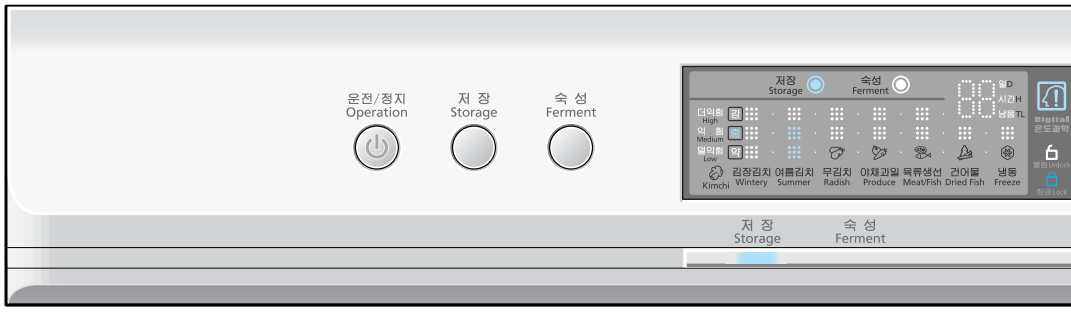
Ce produit est destiné à conservation pendant long temps en prenant le système de refroidisseur direct. Il peut se produire une gelée ou une rosée dans les compartiments. Surtout en cas de conservation surgelée. Reportez-vous à la page 33 en cas d'élimination de gelée

버튼과 표시부
Buttons &Display Panel
Bouton et Indicateurs

버튼의 기본기능을 알고 싶어요
Let' s figure out the basic button functions.
Apprenez la fonction de bouton.

버튼의 기능을 알고 김치냉장고를 100% 활용해보세요. 오늘부터 우리집 김치가 훨씬 더 맛있어 집니다.
After familiarizing yourself with the functions of each button,let's make full use of the product. The taste of your Kimchi will be more delicious.
Utilisez l'appareil 100% après avoir appris la fonction de bouton. Dès aujourd'hui, le Kimchi est plus délicieux.

※ 본제품은 좌측룸/우측룸 분리형으로 사용을 원하는 룸만 선택할 수 있도록 운전/정지 버튼이 있습니다.
※ This is an independent Left/Right compartment type refrigerator. You can select and use compartments that you only want to use by pressing the Operation button.
※ Le réfrigérateur peut utiliser le compartiment gauche / droite à part en utilisant la touche Touche de fonctionnement.



■ 잠금/풀림 버튼 / Lock/Unlock / Touche de fermeture/ouverture

- [잠금/풀림]기능은 한번씩 누를 때마다 (풀림상태)→(잠금상태)→(풀림상태)순으로 변합니다. 이때 잠금상태에서는 3초간 눌러야 풀림상태가 되고 풀림상태에서는 살짝만 눌러도 잠금상태가 됩니다. 모든 조작이 끝나면 1분 후에 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 (잠금상태)가 됩니다.
- 기능을 변경하고자 할때는 항상 풀림 Unlock 에서 사용하십시오.

- Each time you press the [Lock/Unlock]button,it is selected in the order of (Unlock)→(Lock)→(Unlock). At this time, the system will be unlocked when the button is held down for 3 seconds and it will be locked immediately when the button is pressed.Even though the [Lock/Unlock]button is not pressed, the system will be automatically locked in a minute after all the controlling is finished.
- Make sure to unlock the system to change functions.

잠금/풀림
Lock/UnIock

- Chaque fois que l 'on appuie sur la touche (fermeture/ouverture),le mode change en ordre de (Ouverture)→(Fermeture)→(Ouverture). Appuyez mainten éependant 3 secondes dans le mode (Fermeture)pour mettre en mode (Ouverture).Appuyez doucement dans le mode (Ouverture) pour mettre en mode (Fermeture). Si l 'op é ration de fermentation termine, le mode est devenu (Fermeture)automatiquement une minute apr è s sans appuyer sur la touche [Fermeture/Ouverture].
- Pour changer la fonction, utilisez en mode de (Ouverture)

■ 운전/정지 버튼 / Operation Button / Touche de fonctionnement

- [잠금/풀림]버튼이 (풀림상태)에서 룸의 전원을 켜거나 끌 때 운전/정지 버튼을 눌러 주세요.
- 켜고자 하는 룸의 운전/정지 버튼을 누르면 멜로디 소리가 나면서 전원이 들어옵니다.
- 좌측룸/우측룸으로 분리해서 사용할수 있게 전원이 나뉘어져 있습니다.

- Press the relevant Operation button to turn off each compartment after switching the system to Unlock.
- When pressing the Operation button of a compartment to use, a sound will beep.
- Each compartment has its own power for independent controlling of Left and Right compartment.

운전/정지
Operation

- Appuyez sur la Touche de fonctionnement pour allumer ou éteindre dans le mode (Ouverture).
- Quand vous appuyez sur la Touche de fonctionnement, vous écoutez la mélodie et puis le réfrigérateur s'allume.
- L'alimentation sépare pour utiliser le compartiment gauche/droite à part.

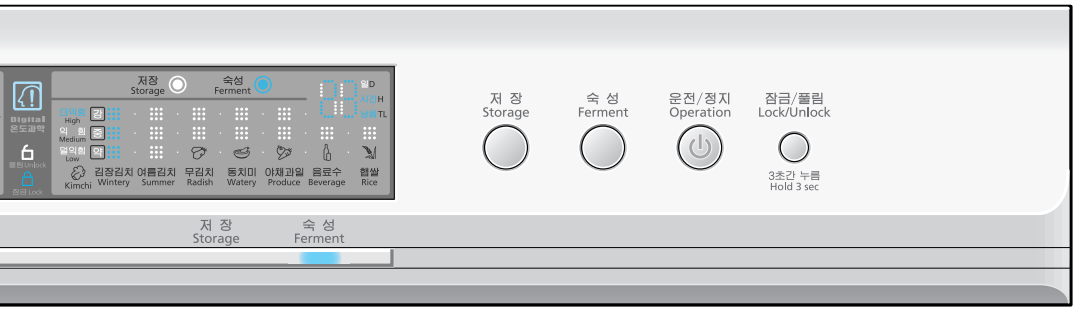
주의 Warning Avertissement

감전 위험이 있으니 운전/정지 버튼을 OFF 하였더라도 냉장고를 분해하기전에 전원코드를 콘센트에서 뽑아주시기 바랍니다.
There is a possibility of electric shock. So, even though each room is turned off by pressing the Operation button, make sure to unplug the power cord from the wall outlet before disassembling the set.
Pour éviter le choc électrique, même si vous arrêtez l'alimentation, il est conseillé de débrancher l'appareil de sa prise de courant avant de démonter le réfrigérateur.

참고/NOTES REMARQUE

- 좌측룸/우측룸 중 어느 한쪽이라도 문이 열려 있으면 표시부 중앙에 있는 마크(Digital 온도과학)가 깜빡입니다.
- 문이 열린 상태로 2분이 지나면 "딩동딩동"하는 경보음이 문을 닫을때까지 1분 간격으로 계속 울리게 됩니다.
- When any one of the Left/Right Rooms remains open, the (Digital Science of Temp) on the middle of the display panel blinks.
- When it passes 2 minutes with a door opened, it keeps sending out a "Ding Dong - Ding Dong" alarm sound at an interval of every minute.
- Quand la porte de compartiment gauche ou droite est ouverte, l'indicateur (Science numérique de Température) clignote.
- Après 2 minutes d'ouverture de porte, vous écoutez le signal d'alarme dans l'intervalle d'une minute jusqu'à ce que vous fermiez la porte.

버튼과 표시부
Buttons &Display Panel
Bouton et Indicateurs



■ 저장버튼 / Storage Button / Touche Conservation

▶ 저장하고자 하는 식품의 종류와 온도를 선택하는 버튼입니다.

▶ [저장]버튼을 누를 때마다 좌실은 김장김치(중)→ 김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(중)→여름김치(강)→무김치(중)→무김치(강)→야채과일(중)→야채과일(강)→ 육류생선(중)→육류생선(강)→
건어물(중)→냉동(중)→김장김치(약)의 순으로
우실은 김장김치(중)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(중)→여름김치(강)→무김치(중)→무김치(강)→동치미(중)→동치미(강)→야채과일(중)→야채과일(강)→ 음료수(중)→햅쌀(중)→김장김치(약)의 순으로 선택됩니다.

▶ It is a selection button for food types and temperatures for food storage.

▶ Each time you press the [Storage] button :
The left room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi(High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Produce (Medium)→Produce (High)→Meat/Fish (Medium)→Meat/Fish (High)→Dried Fish (Medium)→Freeze (Medium)→Wintery Kimchi (Low).
The right room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Watery Kimchi (Medium)→Watery Kimchi (High)→Produce (Medium)→Produce (High)→Beverage (Medium)→Rice (Medium)→Wintery Kimchi (Low).

▶ La touche qui permet de sélectionner le type et la température à conserver.

▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Conservation], le mode pour le compartiment de gauche change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver(moyen) →Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→
Légumes/Fruits(moyen)→Légumes/Fruits(fort)→Viandes/Poissons(moyen)→Viandes/Poissons (fort)→Poissons secs(moyen)→congélation(moyen)→Kimchi pour l'hiver(faible).
Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Conservation], le mode pour le compartiment de droite change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver(moyen)→Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Kimchi
à l'eau(moyen)→Kimchi à l'eau (fort)→Légumes/Fruits(moyen)→Légumes/Fruits(fort)→Boissons (moyen)→Riz(moyen)→Kimchi pour l'hiver(faible).

저 장
Storage

■ 숙성버튼 / Ferment Button / Touche Fermentation

▶ [숙성]버튼을 누를 때마다 좌실은 김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→여름김치(덜익힘)→여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→무김치(익힘)→무김치(더익힘)→김장김치(덜익힘)의 순으로
우실은 김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→여름김치(덜익힘)→여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→무김치(익힘)→무김치(더익힘)→동치미(익힘)→동치미(더익힘)→김장김치(덜익힘)의 순으로 선택됩니다.

▶ Each time you press the [Ferment] button :
The left room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Wintery Kimchi (Low).
The right room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Watery Kimchi (Medium)→Watery Kimchi (High)→Wintery Kimchi (Low).

▶ Compartiment de gauche Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Fermentation], le mode pour le compartiment de gauche change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver(moyen)→Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible) →Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Kimchi pour l'hiver(faible).
Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Fermentation], le mode pour le compartiment de droite change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver(moyen)→Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Kimchi à l'eau(moyen)
→Kimchi à l'eau(fort)→Kimchi pour l'hiver(faible).

숙 성
Ferment

참고/NOTES
REMARQUE

- 본제품의 여러기능을 사용하기 위해서는 "꼭"(풀림상태)에서 저장/숙성 기능을 선택 또는 변경하십시오. 저장/숙성버튼을 누른 후 5초후에 아이콘의 점멸이 끝나고 저장/숙성기능이 시작됩니다.
- 저장하거나, 숙성시키고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 꼭 확인하시기 바랍니다. 좌측, 우측 모두 저장/숙성 기능이 가능합니다.
- 선택에 따라 기능표시 램프의 색상이 바뀝니다. (연두색 : 저장기능, 주황색 : 숙성기능)

- To select various function of this unit, make sure to unlock the system first. Then, you can select functions to use by pressing the Storage/Ferment button. The Storage/Ferment function will start in 5 seconds after the Storage/Ferment button is pressed.
- Make sure to check in which compartment you will store foods or ferment Kimchi. The left and the right compartments have the Storage/Ferment functions.
- The function indicators change their colors according to their selections. (Green: Storage, Orange: Ferment)

- Quand vous utilisez les plusieurs fonction de ce produit, sélectionnez ou changez la fonction en appuyant sur la touche Conservation/Fermentation dans un mode de ouverture uniquement.
Après avoir appuyé sur la touche Conservation/Fermentation et 5 secondes après, la lampe d'icône s'éteint et puis la fonction Conservation/Fermentation commence.
- Vérifiez le compartiment dans lequel vous voulez conserver ou fermenter. Vous pouvez conserver/fermenter dans le compartiment gauche et droite.
- La couleur de lampe qui indique la fonction, changera selon la sélection. (Vert : Conservation, Orange : Fermentation)

운전/정지버튼 사용방법
How to control the Operation Button
Comment utiliser la touche d 'opération

각 룸의 전원을 켜고 싶어요
How to turn on each compartment?
Apprenez comment allumer chaque compartiment

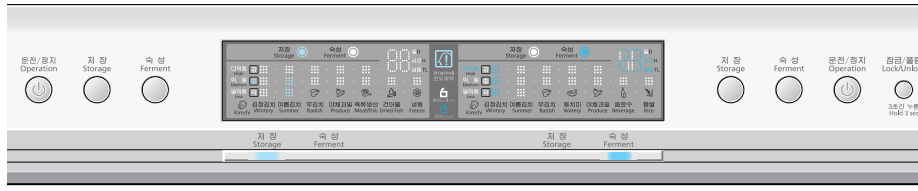
저장따로, 냉동따로... 나만의 보관법! 2개의 룸을 좀 더 개성있게 사용해 보세요.
Individual storage & freezing... Custom storage! Let' s individualize the two compartments.
Vous pouvez sélectionner vous-même la conservation et la congélation ! Vous pouvez utiliser deux compartiment comme vous voulez.

■ 운전 / 정지버튼 사용방법
■ How to use the Operation Button
■ Touche de fonctionnement

본제품은 좌측룸/우측룸 분리형으로 사용을 원하는 룸만 선택할 수 있도록 각각 운전/정지버튼이 있습니다.
김치나 저장 식품의 양이 적을 때는 한쪽을 끄고 사용할 수 있는 절전형 시스템입니다.

This product has independent Operation button for each room.So,it is possible to select which compartmet you want to use.It is a power efficient system that allows you to turn off one of the compartments when there is not much food to store.

Le réfrigérateur peut utiliser le compartiment gauche/droite à part. Donc vous pouvez sélectionner le compartiment où vous voulez. S'il n'y a pas de beaucoup de denrées à conserver, vous pouvez éteindre l'alimentation un de deux compartiment.



1 [잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 풀림 Unlock 나타나면 (풀림상태) 입니다.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
▶ When 풀림 Unlock (Unlock) lights up on the display, the system is unlocked.

Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 secondes pour mettre en mode (Ouverture).
▶ Lorsque l'indicateur affiche 풀림 Unlock , l'appareil est en état d'Ouverture.

2 전원을 켤 때는 켜고자 하는 쪽 룸의 [운전/정지]버튼을 눌러주세요.
▶ 전원이 켜지면 좌 · 우측룸은 김장김치(중) 상태가 됩니다.

운전/정지 Operation

Turn on the power by pressing the [Operation] button of the desired compartment.
▶ When the power is on, both of the compartments will be Wintery Kimchi(Medium).

Pour allumer l'alimentation, appuyez sur la Touche de fonctionnementde comapartiment où vous voulez allumer .
▶ Quand l'alimentation s'allume, le compartiment gauche/droite est en état de Kimchi pour l'hiver(moyen).

3 전원을 끌 때는 끄고자 하는 쪽 룸의 [운전/정지]버튼을 눌러주세요.
▶ 멜로디와 함께 해당된 룸 표시부의 램프가 모두 꺼집니다.

Turn off the power by pressing the [Operation] button of the desired compartment.
▶ All of the lamps on the display of the relevant compartment will turn off with a melody sound.

Pour éteindre, appuyez sur la touche Power Touche de fonctionnement de compartiment où vous voulez éteindre.
▶ La lampe s'éteint avec la mélodie.

주의 Warning Avertissement

전원이 꺼진 룸에 식품을 저장하면 변질될 우려가 있습니다.
When food is stored in a compartment with the power turned off, it may get spoiled.
Si vous conservez des denrées dans un compartiment éteint, l'altération avance rapidement.

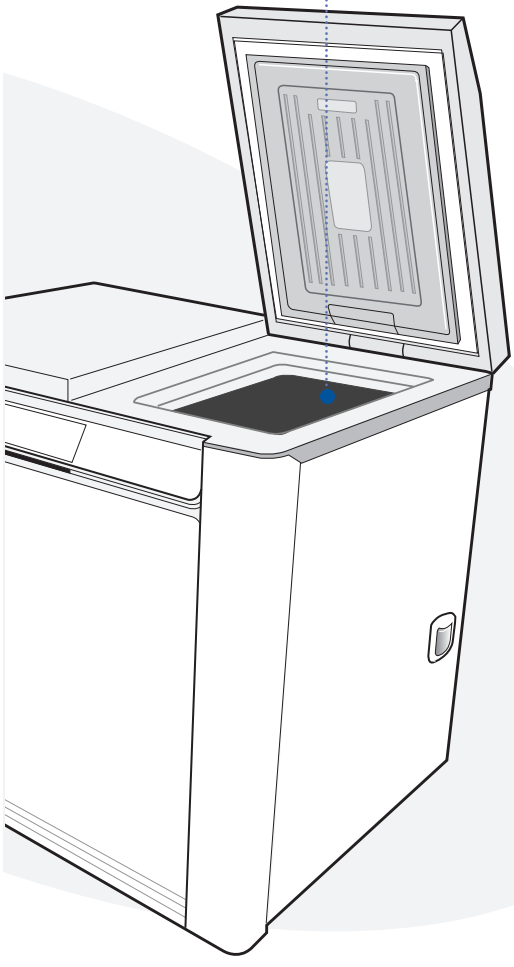
참고/NOTES REMARQUE

- 사용중이던 룸을 사용하지 않을때는 전원을 끄고 내부의 성에가 녹은 다음 물기를 완전히 제거해 주세요. (내부에 물이 고이면 냄새가 날 수 있습니다.)
- 정전 후 전원이 다시 들어올 때는 자동으로 정전되기 전에 선택된 기능으로 됩니다.
- When you do not use a compartment that you are using, turn off the operation. And then wait until ice melts and dry the water. (When water remains on the bottom, it could generate bad smells.)
- When power comes back on after an instantaneous power failure, it will be automatically restored to its previous setting.
- Quand vous n'utilisez pas le compartiment utilisant, éteignez et puis veuillez bien nettoyer l'intérieur du coffre à cause de la formation de givres et accumulation de l'eau. Si l 'eau reste dans l 'appareil, l 'odeur provient de l 'int é rieur.
- Quand vous réallumez après le coupure d'électricité, l'appareil va enregistrer la fonction avant la coupure d'électricité.

저장기능 간단 사용법
Operation of the Storage Function
Guide pour des fonction simple à conserver

식품 저장 순서를 한눈에 알고 싶어요
For easy understanding of food storing order
Veuillez montrer l'ordre de conservation

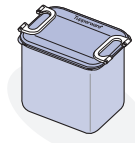
김치냉장고의 기본적인 저장 순서를 알아두세요. 간단한 설정으로도 식품들이 신선하게 보관됩니다.
Let's figure out the basic storing order. With a simple setting,foods can be stored properly.
Veuillez apprendre l'ordre de conservation de réfrigérateur Vous pouvez conserver les denr é e avec la configuration simple.



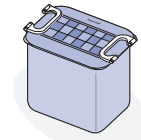
1 저장할 내용물을 저장 용기(김치 저장용기/Fresh Plus)에 담은 후, 사용하고자 하는 룸에 넣어주세요.
▶ 먼저, 저장하고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 확인하십시오.

After putting things to store in the container (Kimchi Storage Container/ Fresh Plus), put them into the desired compartment.
▶ First, decide which compartment to use.

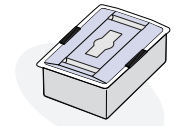
Après avoir mis les denrées dans le récipient(récipient réservé au Kimchi/Fresh Plus), mettez dans le compartiment où vous voulez conserver.
▶ Vérifiez le compartiment dans lequel vous voulez conserver



타파웨어 김치통
Tupper Ware Kimchi Container
Récipient réservé au Kimchi (Tupper Ware)



동치미통
Watery Kimchi Container
Récipient réservé au Kimchi à l'eau



Fresh Plus
(청정용기)

2 [잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
Appuyez maintenée sur la touche [Fermeture/Ouverture] plus 3 secondes pour mettre en mode [Ouverture].

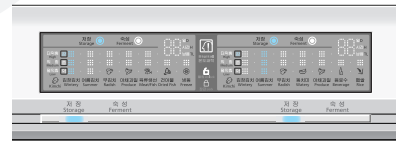
잠금/풀림
Lock/Unlock

3 전원이 꺼져 있을때는 [운전/정지]버튼을 눌러 김치냉장고를 작동하세요.
(작동후 약 2시간정도 후에 식품을 저장하세요)
When the power is off, turn on the power by pressing the [Operation] button.
(Store foods about 2 hours after the power comes on.)
Pour allumer, appuyez sur la touche Power Touche de fonctionnement.
(laissez 2 heures après avoir allumé et puis veuillez mettre des denrées.)

운전/정지
Operation

4 [저장]버튼을 눌러 원하는 저장 방법을 선택하세요.
Select a storage method you want by pressing the [Storage] button.
Sélectionnez le type de conservation voulue en appuyant sur la touche [Conservation].

저 장
Storage



5 [잠금/풀림]버튼을 눌러(잠금상태)가 되도록 설정하세요.
Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] pour mettre en mode (Fermeture).

주의
Warning
Avertissement

[저장]을 선택할 때는 병이나 유리종류를 넣지 마세요. 내용물이 얼어서 깨지면 다칠 수 있습니다.
When the [Storage] is selected, Make sure not to put glass products in. When their contents get frozen, glass bottles tend to burst,causing personal injury.
Quand vous sélectionnez [Conservation]Ne mettez pas de bouteille ou de vaisselle en verre. Elles peuvent se geler et se briser resultant à des blessures.

김치 저장방법
How to store Kimchi
Conservation du Kimchi

김치를 맛있게 저장하고 싶어요
Storing delicious kimchi.
Vouloir conserver le Kimchi délicieusement.

김치의 맛은 올바른 저장법에 달려있죠. 이젠, 신선한 김치 맛을 오래오래 즐길 수 있게 됩니다.
The taste of Kimchi depends on its proper storing method.Now,enjoy its optimum taste for a further extended period.
•Le go û t de Kimchi d é pend de la conservation correcte.Vous pouvez jouir le Kimchi avec cet appareil.

■ 김장김치/여름김치/무김치 저장방법 / How to Store Wintery/Summer/Radish Kimchi
Conservation du Kimchi pour l'hiver/Kimchi de choux/Kimchi de navets

잠금/풀림
Lock/Unlock

1 [잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 풀림 Unlock 나타나면 (풀림상태) 입니다.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
▶ When 풀림 Unlock (Unlock) lights up on the display, the system is unlocked.

Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 secondes pour mettre en mode (Ouverture).
▶ Lorsque l'indicateur affiche 풀림 Unlock , l'appareil est en état d'Ouverture.

저 장
Storage

2 [저장]버튼을 눌러 김장김치, 여름김치, 무김치 중 하나를 선택하세요.
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께 좌실은 김장김치(중)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(중)→여름김치(강)→무김치(중)→무김치(강)→야채/과일(중)→야채/과일(강)→육류/생선(중)→육류생선(강)→건어물(중)→냉동(중)→김장김치(약)의 순으로
우실은 김장김치(중)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(중)→여름김치(강)→무김치(중)→무김치(강)→동치미(중)→동치미(강)→야채과일(중)→야채과일(강)→음료수(중)→햅쌀(중)→김장김치(약)의 순으로 선택됩니다.

Select one of Wintery/Summer/Radish Kimchi by pressing the [Storage] button.
▶ Each time you press the [Storage] button, it will be selected in the following order with a "Ding Dong" sound.
The left room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Produce (Medium)→Produce (High)→Meat/Fish (Medium)→Meat/Fish (High)→Dried Fish (Medium)→Freeze (Medium)→Wintery Kimchi (Low).
The right room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Watery Kimchi (Medium)→Watery Kimchi (High)→Produce (Medium)→Produce (High)→Beverage (Medium)→Rice (Medium)→Wintery Kimchi (Low).

Sélectionnez Wintery Kimchi pour l'hiver/Kimchi de choux/Kimchi de navets enappuyant sur la touche Conservation.
▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Conservation],le mode pour le compartiment de gauche change avec la mélodie en ordre de :
Kimchi pour l'hiver(moyen)→ Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux (faible) →Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Légumes/Fruits (moyen)→Légumes/Fruits(fort)→Viandes/Poissons (moyen)→Viandes/Poissons (fort)→Poissons secs(moyen)→congélation(moyen)→Kimchi pour l'hiver(faible).
Chaque fois que l' ie sur la touche [Conservation], le mode pour le compartiment de droite change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver (moy en)→Kimchi pour l'hiver (fort)→Kimchi de choux (faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Kimchi à l'eau(moyen)→Kimchi à l'eau (fort)→Légumes/Fruits(moyen)→Légumes/Fruits(fort)→Boissons (moyen)→Riz(moyen)→Kimchi pour l'hiver(faible).

잠금/풀림
Lock/Unlock

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, it stops blinking and the system will automatically go back to the locked state within one minute even thought the [Lock/Unlock] button isn` t pressed.

Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] pour mettre en mode (Fermerture).
▶ 5 secondes après la sélection, la lampe s'éteint. Même si vous n'appuyez pas sur la touche [Fermeture/Ouverture], le mode retourne au mode Fermeture après une minute.

누름이란?/ What is Nurumi? / Qu'est-ce que c'est Presseur?
▶ 김치위에 덮어두었던 우거지나 누름돌 역할을 하는 김치통 내부의 압축덮개입니다. 누름이로 김치를 잘 압축시켜두면 김치상부의 공기접촉을 최소로 줄여 겉마름이 없이 김치특유의 맛과 색깔을 보존하면서 맛있게 보관시켜 줍니다. 특히 물김치나 동치미에 사용하면 효과가 더욱 좋아 그 맛이 일품입니다.
▶ It is a back up pressing lid playing a role as radish leaves & a stone weight placed on Kimchi.When Kimchi is covered by Nurumi, it minimizes air contact of the Kimchi on top, preventing it from drying up and helping Kimchi to maintain its unique acidic taste and color and be fermented deliciously.
▶ En utilisant le presseur, vous pouvez préserver le goût acid carbonique en empêchant l' é manation de l 'acid. De plus, le presseur empêche le sèchement de la surface du Kimchi et la formation d'enzymes, en resultant un goût plus frais.

참고/NOTES
REMARQUE

김치를 보다 신선하고 오래 보관하시려면 / To store Kimchi for an extended period of time / Pour conserver le Kimchi à une fraîcheur optimale pour longue période
● 김치를 저장하기 2~3시간 전에 저장 버튼을 눌러 김장김치(약), 김장김치(중), 김장김치(강) 중 하나를 선택하여 김치냉장고 내부가 차가워진 상태를 미리 만들어 두었다가 저장하고, 가능한 김치냉장고 문을 자주 열지 않는 것이 요령입니다. 김치냉장고 문을 자주 열면 온도 변화가 생겨 김치의 맛이 변하고 빨리 시어지기 때문입니다. 김장김치(약), 김장김치(중), 김장김치(강)은 김치를 저장하고자 하는 온도입니다.
● 김치 저장시 김치냉장고 내부에 약간의 성에나 물방울이 생길 수 있습니다. 김치냉장고 문을 자주 열고 닫거나 저장식품의 잠열에 의하여 성에나 물방울이 생기는 현상이며 식품을 항상 촉촉하게 유지시켜주는 효과가 있으니 안심하고 사용하십시오.
● Select one of Kimchi(Low), Kimchi(Medium) and Kimchi(High) and press the storage, button 2~3 hours before storage, making the compartment cold. And then, store Kimchi. But, make sure not to open the door often. When the door gets opened frequently, the inside temperature fluctuates, making Kimchi change its taste and become sour. Kimchi(Low), Kimchi(Medium) and Kimchi(High) are the temperatures to store Kimchi at.
● When storing Kimchi, there could be frost or water on the compartment walls. It is due to When storing Kimchi, there could be frost or water on the compartment walls. It is due to the product' s function. This is not a cause for concern.
● Veuillez refroidir le compartiment en avance de 2 à 3 heures en choisissant un des modes (Kimchi Fort, Moyen, Faible), avant de stocker le Kimchi et évitez d'ouvrir les portes si c'est possible. Il y a un isque de changement de température qui donnera à l'altération du Kimchi alors le Kimchi deviendra acescent plus tôt que prévu.Le mode Kimchi pour l'hiver Fort, Moyen et Faible est une température à conserver.
● Pendant la conservation du Kimchi, il y aura la possibilité de la formation de givre ou de gouttes d'eau. Si vous ouvrez les portes souvent, la chaleur latente des denrées se produit de la givre et des gouttlettes. Ne vous inquiétez pas car cela aide à conserver vos aliments bien humide.

주의
Warning
Avertissement

● 저장후 항상 김치냉장고 문이 완전히 닫혔는지 확인하시기 바랍니다. 문사이에 물건이나 기타 이물질이 끼어져서 틈이 생기면 고내에 성에가 많이 생기고 김치가 빨리 시어집니다.
● 김장김치를 비닐에 담아 보관하면 김치가 얼 수 있으며, 문을 여닫는 과정에서 터질 수 있습니다.
● Make sure to check if the doors are closed properly. When there are foreign objects stuck on the door gasket creating a gap, Kimchi could get sour much faster.
● When Kimjang Kimchi is stored in a plastic bag, it could get frozen. And, it could burst open when the door opens/closes.
● Vérifiez toujours si la porte est fermée parfaitement après la conservation. S 'il y a des choses entre la porte, ils donneront à l 'alt é ration du Kimchi alors le Kimchi deviendra acescent plus tôt que prévu.
● Si vous conservez le Kimchi dans un sac en vinyle, le Kimchi gèlera et le sac pourra se déchirer en fermant et/ou en ouvrant la porte.

동치미 저장방법 (우실)
How to store watery Kimchi (Right compartment)
Conservation de Kimchi à l'eau (Compartiment de droite)

동치미를 시원하게 저장하고 싶어요.
How to store water kimchi
Vouloir conserver le Kimchi à l'eau fraîchement

아삭아삭 살얼음이 얼어있는 시원한 동치미를 사계절 내내 맛볼 수 있습니다.
Keep your Watery Kimchi cool,and you can enjoy soft frozen Water Kimchi all year round.
Vous pouvez goûter le Kimchi à l'eau fraîchement pendant toute l'année.

■ 동치미 저장방법 (우실) / How to Store Wintery Kimchi (Right room) / Comment conserver le Kimchi à l'eau (Compartiment de droite)

1

잠금/풀림
Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 풀림Unlock 나타나면 (풀림상태) 입니다.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
▶ When 풀림Unlock lights up on the display, the system is unlocked.

Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 secondes pour mettre en mode (Ouverture).
▶ Lorsque l'indicateur affiche 풀림Unlock , l'appareil est en état d'Ouverture. Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than a second.

2

저 장
Storage

우실[저장] 버튼을 눌러 동치미(중), 동치미(강) 중 하나를 선택하세요.
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께
김장김치(중)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(중)→여름김치(강)→무김치(중)→무김치(강)→***동치미(중)→동치미(강)***→
야채/과일(중)→야채/과일(강)→음료수(중)→햅쌀(중)→김장김치(약)의 순으로 선택됩니다.

Select Watery Kimchi(Medium)or Watery Kimci(High) by pressing the Right room [Storage] button
▶ Each time you press the [Storage] button, it will be selected in the following order with a "Ding Dong" sound.
The right room will be selected in the order of Wintery Kimchi Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)
→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→ ***Watery Kimchi (Medium)***→
Watery Kimchi (High)→Produce (Medium)→Produce (High)→Beverage (Medium)→Rice (Medium)→Wintery Kimchi (Low).

Sélectionnez Kimchi à l'eau en appuyant sur la touche Compartiment de droite [Conservation].
▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Conservation], le mode pour le compartiment de droite change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver (moyen)→Kimchi pour l'hiver (fort)→Kimchi de choux (faible)→Kimchi de choux (moyen)→Kimchide choux (fort)→
Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→ ***Kimchi à l'eau(moyen)***→ ***Kimchi à l'eau (fort)***→Légumes/Fruits(moyen)→
Légumes/Fruits (fort)→Boissons (moyen)→Riz (moyen)→Kimchi pour l'hiver (faible).

3

잠금/풀림
Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠김상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, it stops blinking and the system will automatically go back to the locked state in one minute even though the [Lock/Unlock] button isn't pressed.

Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] pour mettre en mode(Fermerture).
▶ 5 secondes après la sélection, la lampe s'éteint. Même si vous n'appuyez pas sur la touche [Fermeture/Ouverture], le mode retourne au mode Fermeture après une minute.

참고/NOTES
REMARQUE

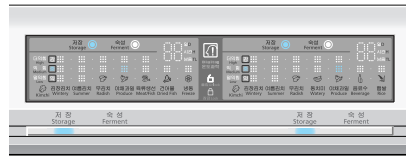
동치미통은 변색 될 우려가 있으니 고춧가루가 들어간 김치류는 넣지마세요.
Do not put Kimchi with red pepper in the Watery kimchi Container as the red Pepper may cause discoloration.
Ne mettez pas le Kimchi pimenté pour éviter la décoloration de récipient.

야채/과일 저장방법
How to store Produce
Conservation des Fruits et Légumes

야채/과일을 신선하게 보관하고 싶어요
To store vegetables and fruits in fresh conditions.
Conserver les les légumes et fruits frais

야채와 과일은 신선함이 생명이죠. 올바른 저장법을 알고 오랫동안 신선함을 맛보세요.
Freshness is critical for vegetables and fruits. By understanding proper storage methods,you can enjoy freshness for a long time.
Les légumes et les fruits doivent toujours frais. Prenez les légumes et les fruits frais longtemps avec la conservation correcte.

■ 야채/과일 저장방법 / How to Store Produce / Conservation des Fruits et Légumes



잠금/풀림
Lock/Unlock

1

[잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 풀림Unlock 나타나면 (풀림상태) 입니다.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
▶ When 풀림Unlock (Unlock) lights up on the display, the system is tunlocked.

Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 secondes pour mettre en mode (Ouverture).
▶ Lorsque l'indicateur affiche 풀림Unlock , l'appareil est en état d'Ouverture.

저 장
Storage

2

[저장]버튼을 눌러 야채/과일(중), 야채/과일(강) 중 하나를 선택하세요.
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께
좌실은 김장김치(중)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(중)→여름김치(강)→무김치(중)→무김치(강)→***야채과일(중)***→***야채과일(강)***→육류생선(중)→육류생선(강)→건어물(중)→냉동(중)→김장김치(약)의 순으로
우실은 김장김치(중)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치 (중)→여름김치(강)→무김치(중)→무김치(강)→동치미(중)→동치미(강)→***야채과일(중)***→***야채과일(강)***→음료수(중)→햅쌀(중)→김장김치(약)의 순으로 선택됩니다.

Select Produce (Medium) or Produce (High) by pressing the [Storage] button
▶ Each time you press the [Storage] button, it will be selected in the following order with a "Ding Dong" sound.
The left room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→***Produce (Medium)***→***Produce (High)***→Meat/Fish (Medium)→Meat/Fish (High)→Dried Fish (Medium)→Freeze (Medium)→Wintery Kimchi (Low).
The right room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Watery Kimchi (Medium)→Watery Kimchi (High)→***Produce (Medium)***→***Produce (High)***→Beverage (Medium)→Rice (Medium)→Wintery Kimchi (Low).

Sélectionnez Légumes/Fruits (moyen), Légumes/Fruits (fort) en appuyant sur la touche [Conservation].
▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Conservation], le mode pour le compartiment de gauche change avec la mélodie en ordre de :
Kimchi pour l'hiver (moyen)→Kimchi pour l'hiver (fort)→Kimchi de choux (faible)→Kimchi de choux (moyen)→Kimchide choux (fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→***Légumes/Fruits (moyen)***→***Légumes/Fruits (fort)***→Viandes/Poissons (moyen)→Viandes/Poissons (fort)→Poissons secs (moyen)→congélation (moyen)→Kimchi pour l'hiver (faible).
Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Conservation], le mode pour le compartiment de droite change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver (moyen)→Kimchi pour l'hiver (fort)→Kimchi de choux (faible)→Kimchi de choux (moyen)→Kimchide choux (fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort) →Kimchi à l'eau (moyen)→Kimchi à l'eau (fort) →***Légumes/Fruits (moyen)***→***Légumes/Fruits (fort)***→Boissons (moyen)→Riz (moyen)→Kimchi pour l'hiver(faible).

잠금/풀림
Lock/Unlock

3

[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, it stops blinking and the system will automatically go back to the locked state in one minute even though the [Lock/Unlock] button isn't pressed.

Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] pour mettre en mode (Fermerture).
▶ 5 secondes après la sél ection, la lampe s'éteint. Même si vous n'appuyez pas sur la touche [Fermeture/Ouverture], le mode retourne au mode Fermeture après une minute.

참고/NOTES
REMARQUE

야채/과일을 보다 신선하게 보관하시려면
- 김치냉장고 내부에 약간의 이슬이 생길 수 있으며, 밑바닥에는 물이 고일 수 있으니 내부를 청결히 닦아 주시기 바랍니다.
- 야채/과일 보관시에는 전용 청정용기를 이용하세요. 만약, 김치저장용기에 야채/과일을 보관하실 경우 뚜껑을 완전히 닫지 마시고 사용하세요.
- 야채/과일이 벽면에 직접 닿으면 변질될 수 있습니다.(야채/과일은 공기순환이 안되면 빨리 상하는 경우가 발생될 수 있습니다.)
- 사과는 밀폐용기에 보관하면 갈변 현상이 빨리 진행될 수 있습니다. 청정용기에 저장하시면 갈변현상을 지연시킬 수 있습니다.

To keep vegetables/fruits much fresher,
- Water could get condensed inside the compartment,and can collect on the bottom. So, make sure to wipe the inside with dry cloth.
- For Vegetable/Fruit storage, use Fresh Plus. To store vegetables & fruits in Kimchi containers, close the container tightly.
- When vegetables and fruits get in touch with the container walls, they could get contaminated.
- When apples get stored in an airtight container, necrosis could get accelerated. So, use Fresh Plus to delay the necrosis.

Pour une conservation plus fraîche des légumes et des fruits
- Veuillez bien nettoyer l'intérieur du coffre à cause de la formation de givres et accumulation de l'eau
- En cas de conservation des légumes et des fruis, utilisez le récipient réservé au fraîcheur En cas de conservation des légumes et des fruits dans le récipient de Kimchi, veuillez ne pas fermer le couvercle parfaitement.
- Il y a une possibilité de l'altération quand les Légumes/Fruits touchent directement sur le mur
- Si vous conservez des pommes dans un récipient hermétique, l'altération avance rapidement.

주의
Warning
Avertissement

상온에서 보관하여야 하는 열대과일(바나나, 파인애플, 망고 등)을 김치냉장고에 보관하지 마세요. 너무 낮은 온도에 보관하면 냉해를 입는 식품(오이, 토마토, 당근 등)은 분리하여 적정조건에서 보관하세요.

Do not store tropical fruits such as bananas, pineapples, etc because they could easily deteriorate in low temperatures. Store Veggie/Fruit (cucumber, tomato, carrot, etc) which could get easily damaged by low temp in proper conditions.

Pour les fruits exotiques (Banane, Ananas et etc...), ne pas conservez dans le réfrigérateur.
Pour les denrées (Concombre, Tomate, Carrote etc), séparez et puis conservez dans une condition convenable.

음료수 저장방법 (우실)
How To Store Beverage (Right compartment)
Comment conserver des boissons (Compartiment droite)

음료수를 맛있게 보관하고 싶어요.
To store Beverage deliciously
Vouloir conserver les boissons délicieuses.

■음료수 저장방법(우실) / How To Store Beverage (Right compartment) / Comment conserver des boissons (Compartiment droite)

1

잠금/풀림
Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 (풀림 Unlock) 나타나면 (풀림상태) 입니다.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
▶ When (풀림 Unlock) (Unlock) lights up on the display, the system is unlocked.

Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 secondes pour mettre en mode (Ouverture).
▶ Lorsque l'indicateur affiche (풀림 Unlock) , l'appareil est en état d'Ouverture.

2

저 장
Storage

우실[저장] 버튼을 눌러 (음료수)를 선택하세요.
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께
김장김치(중)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(중)→여름김치(강)→무김치(중)→무김치(강)→동치미(중)→동치미(강)→야채/과일(중)→야채/과일(강)→***음료수(중)***→햅쌀(중)→김장김치(약)의 순으로 선택됩니다.

Select (Beverage) by pressing the Right compartment [Storage] button
▶ Each time you press the [Storage] button, it will be selected in the following order with a "Ding Dong" sound.
The right room will be selected in the order of Wintery Kimchi Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Watery Kimchi (Medium)→Watery Kimchi (High)→Produce (Medium)→Produce (High)→***Beverage (Medium)***→Rice (Medium)→Wintery Kimchi (Low).

Sélectionnez (Boissons) en appuyant sur la touche Compartiment de droite [Conservation].
▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Conservation], le mode pour le compartiment de droite change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver (moyen)→Kimchi pour l'hiver (fort)→Kimchi de choux (faible)→Kimchi de choux (moyen)→Kimchide choux (fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Kimchi à l'eau(moyen)→Kimchi à l'eau (fort)→Légumes/Fruits(moyen)→Légumes/Fruits (fort)→***Boissons (moyen)***→Riz (moyen)→Kimchi pour l'hiver (faible).

3

잠금/풀림
Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, it stops blinking and the system will automatically go back to the locked state in one minute even though the [Lock/Unlock] button isn't pressed.

Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] pour mettre en mode (Fermerture).
▶ 5 secondes après la sél ection, la lampe s'éteint. Même si vous n'appuyez pas sur la touche [Fermeture/Ouverture], le mode retourne au mode Fermeture après une minute.

참고/NOTES
REMARQUE

- 맥주나 탄산음료를 보관할 때는 거꾸로 세워두면 김이 빠지지 않아 시원한 음료의 맛을 즐길 수 있습니다.
- 우유 보관시 본래의 맛을 오래 유지시켜 주기는 하지만 상하지 않는 것이 아니므로 유통기간 내에 꼭 드십시요.
- When preserving beer & carbonated beverages, place them upside down. It prevents gases from escaping. Then, you can enjoy its original taste.
- When strong milk, the Kimchi Refrigerator helps in keeping it fresh, but remember to finish the milk before the expiration date.
- EN cas de conservation des bières ou des boissons gazeuse, laissez la en sens inverse pour goûter délicieusement
- En cas de conservation du lait,prenez avant la d é lai de consommation absoluement.

햅쌀 저장방법 (우실)

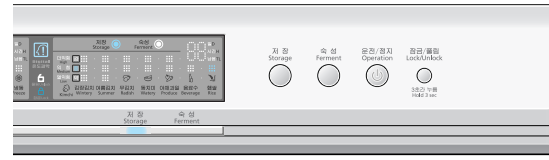
How To Store Rice (Right compartment)

Comment conserver des riz nouveaux (Compartiment de droite)

햅쌀/잠곡을 신선상태로 오랫동안 보관하고 싶어요.
To store Rice/Cereals in fresh condition for a long time.
Vouloir conserver les riz nouveaux / céréales à longue durée.

햅쌀과 잠곡 등을 처음 그맛 그대로 느낄 수 있도록 유지시켜 줍니다.
It helps Rice/Cereals to maintain its original taste.
Maintenir le goût des riz nouveaux/céréales sans changement du goût.

■ 햅쌀 저장방법(우실) / How to store rice (Right compartment) / Comment conserver des riz nouveaux (Compartiment de droite)



1

잠금/풀림
Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 풀림 Unlock 나타나면 (풀림상태) 입니다.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
▶ When 풀림 Unlock (Unlock) lights up on the display, the system is unlocked.

Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 secondes pour mettre en mode (Ouverture).
▶ Lorsque l'indicateur affiche 풀림 Unlock , l'appareil est en état d'Ouverture.

2

저 장
Storage

우실[저장]버튼을 눌러 (햅쌀)을 선택하세요.
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께
김장김치(중)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(중)→여름김치(강)→무김치(중)→무김치(강)→동치미(중)→동치미(강)→야채/과일(중)→야채/과일(강)→음료수(중)→***햅쌀(중)***→김장김치(약)의 순으로 선택됩니다.

Select (Rice) by pressing the Right room [Storage] button
▶ Each time you press the [Storage] button, it will be selected in the following order with a "Ding Dong" sound.
The right room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Watery Kimchi (Medium)→Watery Kimchi (High)→Produce (Medium)→Produce (High)→Beverage (Medium)→***Rice (Medium)***→Wintery Kimchi (Low).

Sélectionnez (Riz) en appuyant sur la touche Compartiment de droite [Conservation].
▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Conservation], le mode pour le compartiment de droite change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver (moyen)→Kimchi pour l'hiver (fort)→Kimchi de choux (faible)→Kimchi de choux (moyen)→Kimchide choux (fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Kimchi à l'eau(moyen)→Kimchi à l'eau (fort)→Légumes/Fruits(moyen)→Légumes/Fruits (fort)→Boissons (moyen)→***Riz (moyen)***→Kimchi pour l'hiver (faible).

3

잠금/풀림
Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, it stops blinking and the system will automatically go back to the locked state in one minute even though the [Lock/Unlock] button isn't pressed.

Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] pour mettre en mode (Fermerture).
▶ 5 secondes après la sél ection, la lampe s'éteint. Même si vous n'appuyez pas sur la touche [Fermeture/Ouverture], le mode retourne au mode Fermeture après une minute.

참고/NOTES
REMARQUE

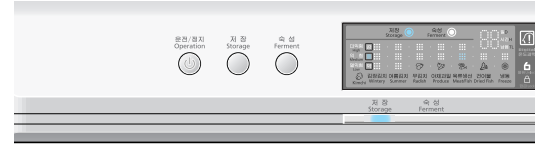
- 햅쌀, 잡곡 보관 시 반드시 김치 용기나 저장용기에 넣어서 보관하세요. 김치독 내부에 직접 보관시 수분이 발생하여 눅눅해질 수 있습니다.
- When storing Rice & Cereals, make sure to put it in the Kimchi container or other storage containers. When it is stored without a container, moisture can cause it to become damp.
- En cas de conservation des riz nouveaux et des céréales, conservez absoluement dans le récipient réservé au Kimchi ou le récipient de conservation. En cas de conservation directement dans l'intérieur de réfrigérateur, l'eau se produira.

육류/생선 저장 방법 (좌실)
How to store Meat/Fish (Left compartment)
Conservation des Viandes et des Poissons (Compartiment de gauche)

육류/생선을 신선한 상태로 보관하고 싶어요
To store Meat/Fish in fresh condition.
Vouloir conserver des Viandes et des Poissons fraîchement

1~2일정도에 요리할 육류/생선은 최적의 상태로 보관해 보세요. 맛있는 질감이 그대로 살아 숨쉬게 됩니다.
Meat that will be cooked within 1~2 days can be stored with optional freshness,allowing you to enjoy fresh tasting meat.
Conserver des viandes/poissons à faire la cuisine pour 1 ou 2 jours en état optimal. Vous pouvez goûter des viandes/poissons délicieux.

■ 육류/생선 저장방법 (좌실) / How to Store Meat/Fish (Left room) / Conservation des Viandes et des Poissons (Compartiment de gauche)



잠금/풀림
Lock/Unlock

1 [잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 (풀림Unlock) 나타나면 (풀림상태) 입니다.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
▶ When (풀림Unlock) (Unlock) lights up on the display, the system is unlocked.

Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 secondes pour mettre en mode (Ouverture).
▶ Lorsque l'indicateur affiche (풀림Unlock) , l'appareil est en état d'Ouverture.

저 장
Storage

2 좌실 [저장]버튼을 눌러 육류생선(중),육류생선(강) 중 하나를 선택하세요
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께
김장김치(중)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(중)→여름김치(강)→무김치(중)→무김치(강)→야채과일(중)→야채과일(강)→***육류생선(중)***→***육류생선(강)***→건어물(중)→냉동(중)→김장김치(약)의 순으로 선택됩니다.

Select Meat/Fish (Medium) or Meat/Fish (High) by pressing the Left room [Storage] button
▶ Each time you press the Left room [Storage] button, it will be selected in the following order with a Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Produce (Medium)→Produce (High)→***Meat/Fish (Medium)***→***Meat/Fish (High)***→Dried Fish (Medium)→Freeze (Medium)→Wintery Kimchi (Low).

Sélectionnez Viandes/Poissons(moyen), Viandes/Poissons(fort) en appuyant sur la touche Compartiment de droite [Conservation].
▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche Compartiment gauche[Conservation], le mode change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver(moyen)→Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Légumes/Fruits(moyen)→Légumes/Fruits(fort)→***Viandes/Poissons(moyen)***→***Viandes/Poissons (fort)***→Poissons secs(moyen)→congélation(moyen)→Kimchi pour l'hiver(faible).

잠금/풀림
Lock/Unlock

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, it stops blinking and the system will automatically go back to the locked state in one minute even though the [Loc k/Unlock] button isn't pressed.

Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] pour mettre en mode (Fermerture).
▶ 5 secondes après la sélection, la lampe s'éteint. Même si vous n'appuyez pas sur la touche [Fermeture/Ouverture], le mode retourne au mode Fermeture après une minute.

참고/NOTES
REMARQUE

육류/생선을 보다 신선하게 보관하시려면
● 육류/생선은 7일 이내에 처리할 수 있는 양만 보관하시고 장기간 보관을 원하시면 (냉동)을 선택해 주세요.
● 육류/생선 저장시 내부에 약간의 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 김치냉장고 문을 자주 열고 닫거나, 저장식품의 잠열에 의하여 성에나 얼음이 생기는 현상이므로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.

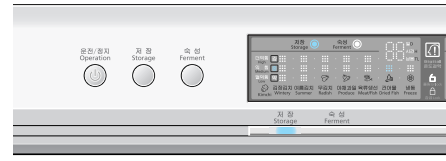
To store Meat/Fish in fresh condition.
● Store meat/fish that can be consumed within a week and if you want to store for a longer time, select [Freeze].
● When storing meat/fish, there could be frost or water on the room walls. It is due to frequent door opening and the latent heat of the stored foods, which does not affect the product' s function. There is no problem with the product.

Pour conserver des Viandes/Poissons fraîchement
● Veuillez conserver les viandes et les poissons pour une duration de moins de 7 jours. Si vous voulez conserver à longue durée, sélectionnez Congélation.
● Si vous ouvrez les portes souvent, la chaleur latente des denrées se produit de la givre et des gouttlettes. Ne vous inquiétez pas ce phénomène. Ce n'est pas une panne.

건어물 저장방법 (좌실)
How To Store Dried Fish (Left compartment)
Comment conserver des poissons séchés (Compartiment gauche)

건어물을 신선한 상태로 오랫동안 보관하고 싶어요.
Long-term storage of dried fish.
Vouloir conserver des poissons séchés à longue durée

■ 건어물 저장방법(좌실) / How To Store Dried Fish (Left compartment) / Comment conserver des poissons séchés (Compartiment gauche)



1

잠금/풀림
Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 3초 이상 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 나타나면 (풀림상태) 입니다.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
▶ When lights up on the display, the system is tunlocked.

Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 seconde pour mettre en mode (Ouverture).
▶Lorsque l'indicateur affiche , l'appareil est en état d'Ouverture.

2

저 장
Storage

좌실 [저장]버튼을 (건어물)을 선택하세요
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께
김장김치(중)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(중)→여름김치(강)→무김치(중)→무김치(강)→야채과일(중)→야채과일(강)→육류생선(중)→육류생선(강)→***건어물(중)***→냉동(중)→김장김치(약)의 순으로 선택됩니다.

Select (Dried Fish) by pressing the Left room [Storage] button
▶ Each time you press the Left room [Storage] button, it will be selected in the following order with a Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Produce (Medium)→Produce (High)→Meat/Fish (Medium)→Meat/Fish (High)→***Dried Fish (Medium)***→Freeze (Medium)→Wintery Kimchi (Low).

Sélectionnez (Poissons secs) en appuyant sur la touche Compartiment de gauche [Conservation].
▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche Compartiment gauche [Conservation], le mode change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver(moyen)→Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Légumes/Fruits(moyen)→Légumes/Fruits(fort)→Viandes/Poissons(moyen)→Viandes/Poissons (fort)→***Poissons secs(moyen)***→congélation(moyen)→Kimchi pour l'hiver(faible).

3

잠금/풀림
Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, it stops blinking and the system will automatically go back to the locked state in one minute even though the [Loc k/Unlock] button isn't pressed.

Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] pour mettre en mode (Fermerture).
▶ 5 secondes après la sélection, la lampe s'éteint. Même si vous n'appuyez pas sur la touche [Fermeture/Ouverture], le mode retourne au mode Fermeture après une minute.

참고/NOTES
REMARQUE

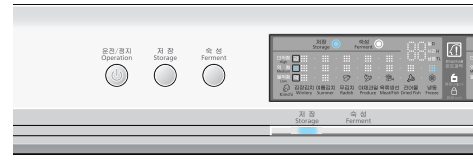
- 건어물은 공기와 빛이 닿아 산화되면 맛이 떨어지고 수분도 날아가 버리므로 한번 사용할 만큼 랩에 싼 후 비닐 팩에 넣어 보관하십시요.
- 김치독 내부에 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 이는 직접 냉각방식에 따른 자연스런 현상입니다.
- When dried fish gets in contact with the air & the light, its taste deteriorates and its water evaporates. So, preserve one serving size in a plastic bag after wrapping with plastic wrap.
- There could be frost or ice built-up in the Kimchi refrigerator, which is a natural phenomenon with the direct cooling system.
- Quand les poissons séchés s'oxyde à cause de l'air et la lumière, le goût s'altère et l'eau s'évapore. Conservez dans un sac en vinyle après avoir envelopé avec un emballage
- Il peut se produire une gelée ou une rosée dans l'intérieur. Ce produit est destiné à conservation pendant long temps en prenant le système de refroidisseur direct.

냉동 저장방법 (좌실)
How to Freeze-Store (Left compartment)
Conservation pour la congélation (Compartiment de gauche)

냉동식품을 보관하고 싶어요
To store Frozen foods.
Vouloir conservation des denrées de congelées.

오래 보관해야 하는 식품은 빠르게 냉동하는 것이 중요합니다. 바른 냉동저장으로 식품의 살아있는 맛을 느껴보세요.
It is important to quickly freeze foods that will be stored long-term. You can enjoy its freshness by freeze-storing foods properly.
Vous devez congeler des denrées rapidement que vous voulez onserver pendant une longue période. Vous pouvez goûter des enrées en congelant correctement.

■ 냉동 저장방법 (좌실) / How to Freeze-Store (Left compartment) / Convervation pour la congélation (Compartiment de gauche)



잠금/풀림
Lock/Unlock

1 [잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 풀림Unlock 나타나면 (풀림상태) 입니다.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
▶ When 풀림Unlock lights up on the display, the system is unlocked.

Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 seconde pour mettre en mode (Ouverture).
▶ Lorsque l'indicateur affiche 풀림Unlock , l'appareil est en état d'Ouverture.

저 장
Storage

2 좌실[저장]버튼을 눌러 (냉동)을 선택하세요.
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께 김장김치(중)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(중)→여름김치(강)→무김치(중)→무김치(강)→야채과일(중)→야채과일(강)→육류생선(중)→육류생선(강)→건어물(중)→**냉동(중)**→김장김치(약)의 순으로 선택됩니다.

Select (Freeze) by pressing the Left compartment [Storage] button.
▶ Each time you press the [Storage] button, it will be selected in the following order with a Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish K imchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Produce (Medium)→Produce(High)→Meat/Fish (Medium)→Meat/Fish (High)→Dried Fish (Medium)→***Freeze (Medium)***→Wintery Kimchi (Low).

Sélectionnez (Congélation) en appuyant sur la touche Compartiment de gauche [Conservation].
▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Conservation], le mode change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver(moyen)→Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Légumes/Fruits(moyen)→Légumes/Fruits(fort)→Viandes/Poissons(moyen)→Viandes/Poissons (fort)→Poissons secs(moyen)→***Congélation(moyen)***→Kimchi pour l'hiver(faible).

잠금/풀림
Lock/Unlock

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, it stops blinking and the system will automatically go back to the locked state in one minute even though the [Lock/Unlock] button isn't pressed.

Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] pour mettre en mode(Fermerture).
▶ 5 secondes après la sélection, la lampe s'éteint. Même si vous n'appuyez pas sur la touche [Fermeture/Ouverture], le mode retourne au mode Fermeture après une minute.

주의
Warning
Avertissement

젖은 손으로 냉동식품 또는 김치냉장고 내부벽을 만지지 마세요. 동상의 위험이 있습니다.
Do not touch frozen foods or the compartment walls with wet hands.
Ne touchez pas les alimentation surgelée ou la face intérieure dans le réfrigérateur avec les mains humides. Il peut causer l'engelure.

참고/NOTES
REMARQUE

육류/생선을 장기간 저장하시거나 냉동식품을 저장하실때 냉동저장을 선택해 주십시오.
- 냉동저장시 룸 내부에 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 이는 직접 냉각 방식에 따른 자연스런 현상입니다. 성에나 얼음을 제거할 때는 33쪽을 참조하세요.
- 냉동저장시 공기가 냉각되면서 문을 열기가 힘든 경우가 생길수 있습니다. 이럴 때는 잠시 기다렸다가 열면 쉽게 열수 있습니다.
- 장기간 청소하지 않고, 사용하시면 성에가 얼음으로 변합니다.
- 얼음이 생기면 기능이 저하되므로 얼음이 생기기전에 꼭 청소해 주세요.

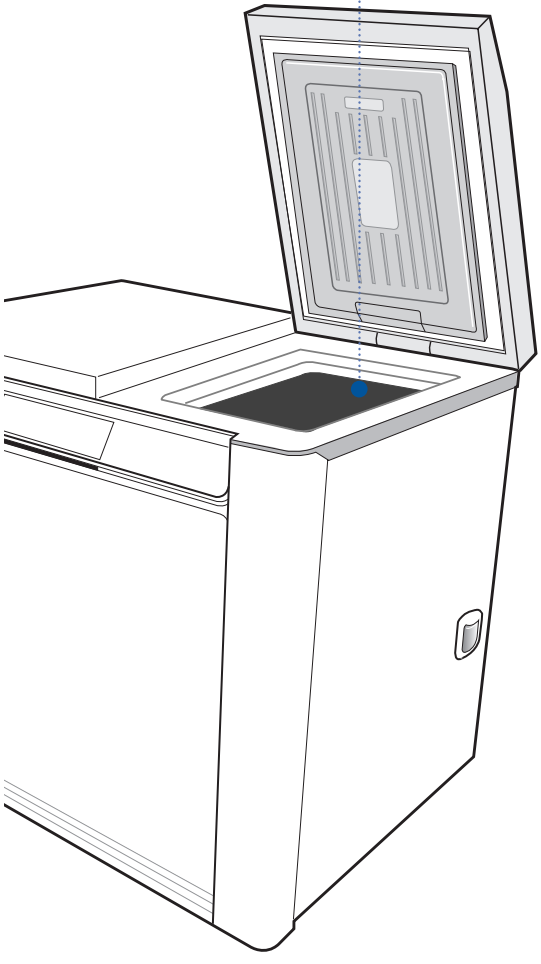
Select Freeze to store meat/fish for a long time or frozen foods.
- There could be frost or ice in the compartments during freeze-storing. It is a natural phenomenon with the direct cooling type. Refer to Page 33 when removing frost or ice.
- As the air inside the compartment gets cooled down during freeze storage, the doors could be hard to open. In this case, wait for a while and open it.
- When it is used for a long time without cleaning, frost will turn to ice.
- When there is ice built up inside, its function will decrease. So, make sure to clean inside before ice builds up.

Pour une conservation plus fraîche de viande et de poisson pendant longue durée, sélectionnez la touche de congélation .
- En cas de congélation, il peut produire du givre et de la glace dans les compartiments. Si vous utilisez pendant longue durée sans nettoyage, le givre transforme de la glace. Ce phénomène produit par le système de refroidissement direct est natural. Reférez-vous à la page 33 pour enlever du givre ou de la glace.
- En cas de congélation, l'air se refroidit et il y a une possibilité de ne pas ouvrir les portes facilement. Dans ce cas, attendez un peu et vous pouvez ouvrir les portes facilement.
- Veuillez bien nettoyer l'intérieur du coffre à cause de la formation de givres.
- Veuillez bien nettoyer avant de former des glaçons pour fonctionner normalement.

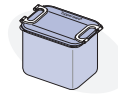
숙성기능 간단사용법
How to use Ferment Function
Apprenez la fonction pour la fermentation

김치 숙성 순서를 한눈에 알고 싶어요
Let's learn at a glance how to ferment Kimchi.
Apprenez la méthode de fermentation base

김치냉장고의 기본적인 숙성 순서를 알아두세요. 간단한 설정으로도 김치를 맛있게 익힐 수 있습니다.
Let`s learn the basic ferment function of the product. Through simple setting, Kimchi can be fermented deliciously.
Vous pouvez fermenter le Kimchi avec la configuration simple.



1 저장할 내용물을 저장 용기(김치 저장 용기)에 담은 후, 사용하고자 하는 룸에 넣어주세요.
▶ 먼저, 저장하거나 숙성시키고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 확인하시기 바랍니다. (좌/우측 모두 저장/숙성이 가능합니다.)
After putting contents to store in the container (Kimch Storage Container/Fresh Plus), put it into a desired compartment.
▶ First, decide in which room the foods to be stored. (The left and the right compartments have the Storage/Ferment functions.)
Après avoir mis le Kimchi dans le récipient réservé au Kimchi et mettez dans le compartiment.
▶ Vérifiez le compartiment dans lequel vous voulez conserver ou fermenter (pour la conservation/congélation, il est possibile dans le compartiment gauche et droite.)



타파웨어 김치통/
Tupper Ware
Kimchi Container/
Récipient réservé au
Kimchi(Tupper Ware)

동치미통/
Watey Kimchi Container/
Récipient réservé au Kimchi
à l'eau

2 [잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 seconde pour mettre en mode (Ouverture).

3 전원이 꺼져 있을때는 [운전/정지]버튼을 눌러 김치냉장고를 작동하세요.
When the power is off, turn on the power by pressing the [Operation] button.
Quand l'alimentation s'éteint, appuyez sur la touche Power Touche de fonctionnement pour mettre en marche.

4 [숙성]버튼을 눌러 원하는 숙성방법을 선택하세요.
Select a fermenting method you want by pressing the [Ferment] button.
Sélectionnez la fonction voulue en appuyant sur la touche [Fermentation].

▶ 버튼을 누를 때마다 딩~동 소리와 함께
좌실은 김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→여름김치(덜익힘-)여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→무김치(익힘)→무김치(더익힘)→김장김치(덜익힘)의 순으로
우실은 김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→여름김치(덜익힘)→여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→무김치(익힘)→무김치(더익힘)→동치미(익힘)→
동치미(더익힘)→김장김치(덜익힘)의 순으로 선택됩니다.

▶ Each time you press the [Ferment] button, it will be selected in the following order with a "Ding Dong" sound.
The left room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Wintery Kimchi (Low).
The right room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Watery Kimchi (Medium)→Watery Kimchi (High)→Wintery Kimchi (Low).

▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Fermentation], le mode pour le compartiment de gauche change avec la mélodie en ordre de : Kimchi pour l'hiver(moyen)→Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Kimchi pour l'hiver(faible).
Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Conservation], le mode pour le compartiment de droite change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver(moyen)→Kimchi pour l' hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Kimchi à l'eau(moyen)→Kimchi à l'eau (fort)→Kimchi pour l'hiver(faible).

5 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.
Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] plus d'une seconde pour mettre en mode (Fermeture).

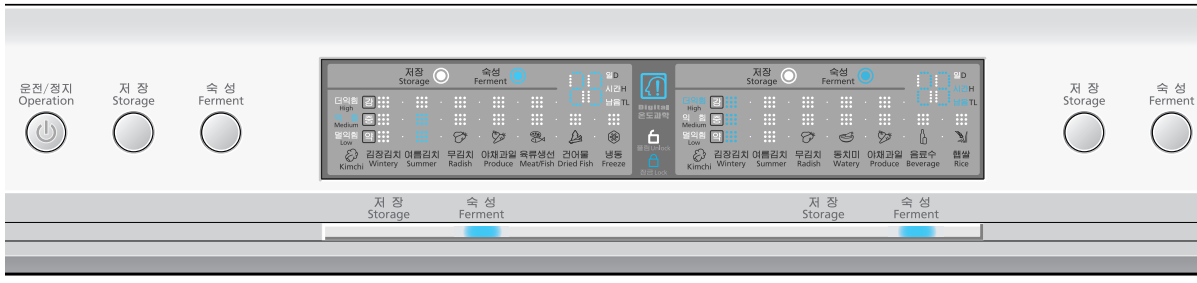
참고/NOTES
REMARQUE

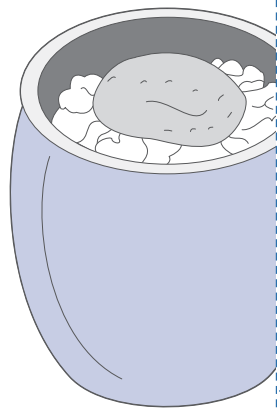
숙성 기능을 취소하고 싶으면 저장버튼을 눌러 다른 저장 방법을 선택해 주세요.
To cancel the ferment function, press the [Storage] button and select other storage function.
Si vous voulez annuler la fonction de fermentation, sélectionnez une autre méthode de conservation en appuyant sur la touche de éplacement.

주의
Warning
Avertissement

숙성기능을 사용하실 경우에는 한가지 종류의 김치만 넣으세요. 다른 종류의 김치를 같이 넣으면 각각의 맛을 제대로 즐길 수 없습니다.
When using the ferment function, put only the same kind of Kimchi. If different kinds of Kimchi are fermented together, it is not possible to get unique tastes of each Kimchi.
En cas d'utilisation pour la fonction de fermentation, mettez un seul genre de Kimchi. Quand vous mettez les différents Kimchis en même temps, vous ne pouvez goûter le Kimchi délicieux.

숙성이란?
What is Custom Fermentation ?
Qu'est-ce que c'est Fermentation?





김장김치 맞춤숙성 /Custom Fermentation of Wintery Kimchi / Fermentation convenable pour le Kimchi pour l 'hiver

- 겨울철 김치재료는 수분함유량이 적고, 조직감이 단단한 경향을 보입니다. 또한 겨울철에 주로 먹는 김치를 보면 일반적으로 국물이 적고 염도가 높은 김치가 많습니다. 김장김치 숙성은 이러한 겨울철 김치의 특성을 감안한 숙성 시스템으로서 겨울철에도 알맞게 숙성된 김치를 제공합니다.
- Materials for Wintery Kimchi contain less water and have hard cellular tissues. Also, Wintery Kimchi is generally low in water and high in salt content. The custom fermentation of Wintery Kimchi is a fermentation system which takes the above characteristics into consideration and offers properly fermented Kimchi, even in winter.
- Le Kimchi pour l'hiver a beaucoup de quantité d'humidité et un matériel rigide. Le Kimchi qui prends pendant l'hiver est normalement moins de jus mais salé. Nous vous offrons le Kimchi bien fermenté avec le système adapté pour l'hiver.

여름김치 맞춤숙성/Custom Fermentation of Summer Kimchi / Fermentation convenable pour le Kimchi de choux

- 여름철의 김치재료는 수분함량이 많으며, 조직감이 연한 경향을 보입니다. 또한 여름철에 주로 먹는 김치는 일반적으로 국물이 많으며, 염도가 낮은 김치가 많습니다. 여름김치 맞춤숙성은 이러한 여름철의 특성을 감안한 숙성시스템으로 여름철에 알맞게 숙성된 김치를 제공합니다.
- Materials for Summer Kimchi contain more water and have soft cellular tissues. Also, Summer Kimchi is generally high in water and low in salt content. The custom fermentation of Summer Kimchi is a fermentation system which takes the above characteristics into consideration and offers properly fermented Kimchi in Summer.
- Le Kimchi de saison n'a pas beaucoup de quantité d'humidité et un matériel mole. Le Kimchi qui prends pendant l'été est normalement plus de jus mais n'est pas salé. Nous vous offrons le Kimchi bien fermenté avec le système adapté pour l'été.

숙성기능 사용방법 / 표준 숙성기간
How to use Fermentation Function / Standard Ferment Time
Utilisation des fonctions pour la fermentation / Temps standard pour la fermentation

김치를 맛있게 숙성시키는 요령을 알고 싶어요
Same tips on fermenting delicious Kimchi.
Apprenez la méthode pour fermenter le meilleur Kimchi

김치냉장고의 기본적인 숙성 순서를 알아두세요. 간단한 설정으로도 김치를 맛있게 익힐 수 있습니다.
Let`s learn the basic ferment function of the product. Through simple setting, Kimchi can be fermented deliciously.
Vous pouvez fermenter le Kimchi avec la configuration simple. Vérifiez avant d'utiliser la fonction de fermentation Vous pouvez goûter le Kimchi fermenté convenable.

김치 숙성 기능을 사용할 때는 / When using the Kimchi Fermentation Function, / En cas d'utilisation de fonction de fermentation pour Kimchi

- 김치냉장고를 김치 숙성으로 사용하시려면 야채나 과일, 육류같은 저장식품은 변질되므로 다른 룸으로 옮긴후 숙성을 진행하세요.
- 숙성진행 표시부에 나타나는 숫자는 숙성이 끝날때까지 남은 시간을 의미합니다.

- To use the product for Kimchi fermentation, other foods such as vegetables, fruits & meat could get deteriorated in quality. So, start the fermentation after putting them in a different compartment.
- The number displayed on the display panel indicates the tiime left to the completion of the fermentation.

- Si vous voulez utiliser le compartiment pour fermenter, déplacez les autres denrées dans un autre compartiment en évitant l'altération.
- Le chiffre du voyant de temps restant à fermenter signifie l'heure restante à fermenter.

김치를 저장중에 숙성시켜 사용할 때는 / When fermenting Kimchi during its storage, / En cas d'utilisation de fonction de fermentation au cours de conservation

- 초기에 맛있는 김치를 드시려면 김치를 숙성시켜 드시는 것이 좋고, 장기간 보관하실 김치는 반드시 초기부터 김치 저장으로만 하셔야 합니다.

- To get delicious Kimchi sooner, enjoy it after fermentation and to store Kimchi for a long time, make sure to select Kimchi Storage from the start.

- Si vous voulez le bon Kimchi au début, fermentez le Kimchi. En cas de conservation à longue durée, sélectionnez la conservation du Kimchi.

표준 숙성 시간 / Standard Fermentation Time / Temps standard pour fermentation

- 아래 숙성시간은 내용물의 양에 관계없이 일정합니다.
- Fermentation time is constant regardless of the quantity of the stored contents.
- Le temps de fermentation est constant pour toute quantité.

		김장 / 여름김치 / Wintery /Summer Kimchi Kimchi pour l'hiver/Kimchi de choux			무김치/ Radish Kimchi / Kimchi de navets		동치미 / Watery Kimchi / Kimchi à l'eau	
		덜익힘 Less Ferment Moins Fermenté	익힘 Ferment Fermenté	더익힘 More Ferment Plus Fermenté	익힘 Ferment Fermenté	더익힘 More Ferment Plus Fermenté	익힘 Ferment Fermenté	더익힘 More Ferment Plus Fermenté
숙성완료시간 Fermentation Completion Time Temps de fermentation	김장김치 Wintery Kimchi Kimchi pour l'hiver	3일/ Days / Jours	4일/ Days / Jours	4일 / Days / Jours	6일 / Days / Jours	6일 / Days / Jours	6일 / Days / Jours	7일 / Days / Jours
	여름김치 Summer Kimchi Kimchi de choux	4일/ Days / Jours	5일/ Days / Jours	6일 / Days / Jours				

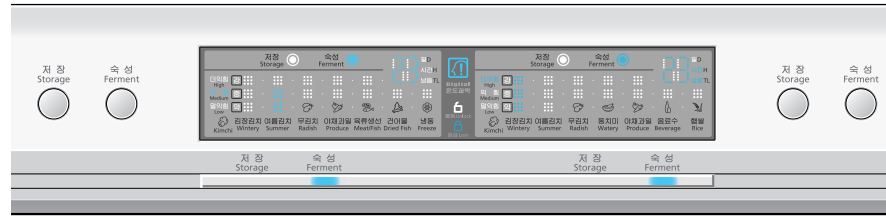
참고/NOTES
REMARQUE

- 숙성중에는 김치가 시원하지 않을 수 있습니다.
  숙성이 완료되면 자동으로 김장김치(중)저장으로 변경되며, 이때 드시면 아주 맛있는 김치를 드실 수 있습니다.
- During fermentation, Kimchi may not be cool enough.
  When fermentation is completed, it automatically shifts to Kimchi (Medium) Storage mode. And, you could enjoy the ultimate taste of Kimchi.
- Au cours de fermentation, le Kimchi n'est pas froid.
  Quand la fermentation se termine, la fonction change en mode Kimchi(moyen) Conservation automatiquement. Vous pouvez prendre le Kimchi le plus délicieux.

김치 숙성방법
How to ferment Kimchi
Comment fermenter bien pour Kimchi

김치를 맛있게 숙성시키고 싶어요
To ferment delicious Kimchi
Veuillez apprendre la fonction de fermentation.

■ 김장김치/여름김치 숙성방법 / How to Ferment Wintery/Summer Kimchi / Pour fermenter le Kimchi pour l'hiver/le Kimchi de choux



1

잠금/풀림
Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 풀림 Unlock 나타나면 (풀림상태) 입니다.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
▶ When 풀림 Unlock (Unlock) lights up on the display, the system is unlocked.

Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 secondes pour mettre en mode (Ouverture).
▶ Lorsque l'indicateur affiche 풀림 Unlock , l'appareil est en état d'Ouverture.

2

숙 성
Ferment

[숙성]버튼을 눌러 김치의 종류와 숙성정도를 선택하세요.
▶ [숙성]버튼을 누를 때마다 딩~동 소리와 함께
좌실은 김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→여름김치(덜익힘)→여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→무김치(익힘)→무김치(더익힘)→김장김치(덜익힘)의 순으로
우실은 김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→여름김치(덜익힘)→여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→무김치(익힘)→무김치(더익힘)→동치미(익힘)→동치미(더익힘)→김장김치(덜익힘)의 순으로 선택됩니다.

Select the type of Kimchi and its level of fermentation by pressing the [Ferment] button.
▶ Each time you press the [Ferment]button, it will be selected in the following order with a "Ding Dong" sound.
The left room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Wintery Kimchi (Low).
The right room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High) →Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→Watery Kimchi (Medium)→Watery Kimchi (High)→Wintery Kimchi (Low).

Sélectionnez le genre de Kimchi et la fonction voulue en appuyant sur la touche [Fermentation].
▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Fermentation], le mode pour le compartiment de gauche avec la mélodie change en ordre de : Kimchi pour l'hiver(moyen)→Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Kimchi pour l'hiver(faible).
Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Fermentation], le mode pour le compartiment de droite change en ordre de : Kimchi pour l'h iver(moyen)→Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→Kimchi à l'eau(Moyen)→Kimchi à l'eau(fort)→Kimchi pour l'hiver(faible).

3

잠금/풀림
Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고 [잠금/풀림] 버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, it stops blinking and the system will automatically go back to the locked state in one minute even though the [Lock/Unlock] button isn't pressed.

Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] pour mettre en mode (Fermerture).
▶ 5 secondes après la sélection, la lampe s'éteint. Même si vous n'appuyez pas sur la touche [Fermeture/Ouverture], le mode retourne au mode Fermeture après une minute.

4

숙성진행 표시부에 숙성이 끝날때까지의 남은 시간이 표시됩니다.
(김장김치 ; 덜익힘 : 3일 / 익힘 : 4일 / 더익힘 : 4일) (여름김치 ; 덜익힘 : 4일 / 익힘 : 5일 / 더익힘 : 6일)

The time left for the completion of the fermentation is displayed on the panel.
▶ (Wintery Kimchi ; Low : 3 Days / Medium : 4 Days / High : 4days) (Summer Kimchi ; Low : 4 Days / Medium : 5 Days / High : 6 Days)

Le chiffre du voyant de temps restant à fermenter signifie l'heure restante à fermenter.
▶ (Kimchi pour l'hiver : moins fermenté : 3 jours / fermenté : 4 jours/plus fermenté : 4 jours) (Kimchi de choux : moins fermenté : 4 jours / fermenté : 5 jours/plus fermenté : 6 jours)

5

숙성이 완료되면 김장김치(중)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다.
저장기능 시작 24HR 경과후 드시면 숙성된 김치의 신선한 맛을 느낄수 있습니다.

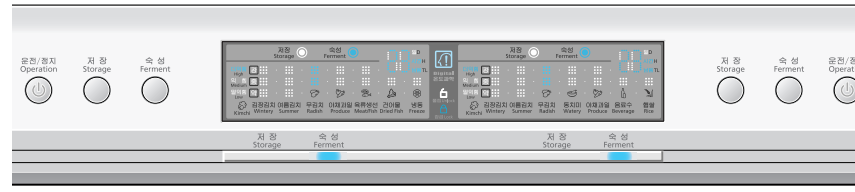
When fermentation is completed, Wintery Kimchi(Medium) is selected and the storage function begins. And, you could enjoy the optimally fermented Kimchi.

Si l'opération de fermentation termine, la fonction de conservation Kimchi pour l' hiver(moyen)commence automatiquement et puis nous pouvons goûter le Kimchi frais. Si vous prenez le Kimchi 24 heures aprèsla conservation, vous vous sentezle meilleur goûtde Kimchi.

무김치 숙성방법
How to ferment radish Kimchi
Comment fermenter le Kimchi de navets

무김치를 맛있게 숙성시키고 싶어요
How to ferment radish Kimchi
Apprenez comment fermenter le Kimchi de navets délicieux

■ 무김치 숙성방법 / To ferment delicious Radish Kimchi / Pour fermenter le Kimchi de navets



1

잠금/풀림 Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 풀림 Unlock 나타나면 (풀림상태) 입니다.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
▶ When 풀림 Unlock lights up on the display, the system is unlocked.

Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 secondes pour mettre en mode (Ouverture).
▶ Lorsque l'indicateur affiche 풀림 Unlock , l'appareil est en état d'Ouverture.

2

숙 성 Ferment

[숙성]버튼을 눌러 김치의 종류와 숙성정도를 선택하세요.
▶ [숙성]버튼을 누를 때마다 딩~동 소리와 함께
좌실은 김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→여름김치(덜익힘)→여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→***무김치(익힘)→무김치(더익힘)***→김장김치(덜익힘)의 순으로
우실은 김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→여름김치(덜익힘)→여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→***무김치(익힘)→무김치(더익힘)***→동치미(익힘)→동치미(더익힘)
→김장김치(덜익힘)의 순으로 선택됩니다.

Select the type of Kimchi and its level of fermentation by pressing the [Ferment] button.
▶ Each time you press the [Ferment]button,it will be selected in the following order with a "Ding Dong" sound.
The left room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→***Radish Kimchi (Medium)***→***Radish Kimchi (High)***→Wintery Kimchi (Low).
The right room will be selected in the order of Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→***Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)***→Watery Kimchi (Medium)→ Watery Kimchi (High)→ Wintery Kimchi (Low).

Sélectionnez le genre de Kimchi et la fonction voulue en appuyant sur la touche [Fermentation].
▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Fermentation], le mode pour le compartiment de gauche avec la mélodie change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver(moyen)→Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→***Kimchi de navets (moyen)***→***Kimchi de navets (fort)***→Kimchi pour l'hiver(faible).
Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Fermentation], le mode pour le compartiment de droite change en ordre de :
Kimchi pour l'hiver(moyen)→Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→***Kimchi de navets (moyen)***→***Kimchi de navets (fort)***→Kimchi à l'eau(moyen)→Kimchi à l'eau(fort)→Kimchi pour l'hiver(faible).

3

잠금/풀림 Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고 [잠금/풀림] 버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, it stops blinking and the system will automatically go back to the locked state in one minute even though the [Lock/Unlock] button isn't pressed.

Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] pour mettre en mode (Fermerture).
▶ 5 secondes après la sélection, la lampe s'éteint. Même si vous n'appuyez pas sur la touche [Fermeture/Ouverture], le mode retourne au mode Fermeture après une minute.

4

숙성진행 표시부에 숙성이 끝날때까지의 남은 시간이 표시됩니다.
(무김치 ; 익힘 : 6일 / 더익힘 : 6일)

The time left to the completion of the fermentation is displayed on the panel.
(Radish Kimchi ; Medium : 6 Days / High : 6 Days)

Le chiffre du voyant de temps restant à fermenter signifie l'heure restante à fermenter.
(Kimchi de navets: fermenté : 6 jours/plus fermenté : 6 jours)

5

숙성이 완료되면 무김치(중)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다. 이때 드시면 숙성된 무김치의 신선한 맛을 느낄수 있습니다.

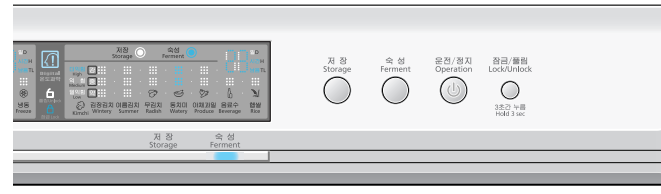
When fermentation is completioned, Radish(Medium) Kimchi is selected and the storage function begins. And, you could enjoy the optimally fermented Radish Kimchi.

Si l'opération de fermentation termine, la conservation de Kimchi de navets(moyen) commence automatiquement et puis nous pouvons goûter le Kimchi de navets fraîs.

동치미 숙성방법 (우실)
How to ferment Watery Kimchi (Right compartment)
Comment fermenter le Kimchi à l'eau (Compartiment de droite)

동치미를 맛있게 숙성시키고 싶어요
To ferment delicious watery Kimchi
Pour fermenter le Kimchi à l'eau

■ 동치미 숙성방법 (우실) / How to Ferment Watery Kimchi (Right compartment) / Comment fermenter le Kimchi à l'eau (Compartiment de droite)



1

잠금/풀림
Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 3초간 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 풀림Unlock 나타나면 (풀림상태) 입니다.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button for more than 3 seconds.
▶ When 풀림Unlock lights up on the display, the system is unlocked.

Appuyez maintenée sur la touche (Fermeture/Ouverture) plus 3 secondes pour mettre en mode (Ouverture).
▶ Lorsque l'indicateur affiche 풀림Unlock , l'appareil est en état d'Ouverture.

2

숙 성
Ferment

우실[숙성]버튼을 눌러 김치의 종류와 숙성정도를 선택하세요.
▶ [숙성]버튼을 누를 때마다 딩~동 소리와 함께 김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→여름김치(덜익힘)→여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→무김치(익힘)→무김치(더익힘)→***동치미(익힘)***→***동치미(더익힘)***→김장김치(덜익힘)의 순으로 선택됩니다.

Select the type of Kimchi and its level of fermentation by pressing the Right room[Ferment] button.
▶ Each time you press the [Ferment]button, it will be selected in the following order with a "Ding Dong" sound.
Wintery Kimchi (Medium)→Wintery Kimchi (High)→Summer Kimchi (Low)→Summer Kimchi (Medium)→Summer Kimchi (High)→Radish Kimchi (Medium)→Radish Kimchi (High)→***Watery Kimchi (Medium)***→***Watery Kimchi (High)***→Wintery Kimchi (Low).

Sélectionnez le genre de Kimchi et la fonction voulue en appuyant sur la touche Compartiment de droite [Fermentation].
▶ Chaque fois que l'on appuie sur la touche [Fermentation], le mode change avec la mélodie en ordre de :
Kimchi pour l'hiver(moyen)→Kimchi pour l'hiver(fort)→Kimchi de choux(faible)→Kimchi de choux(moyen)→Kimchide choux(fort)→Kimchi de navets (moyen)→Kimchi de navets (fort)→***Kimchi à l'eau(moyen)***→***Kimchi à l'eau(fort)***→Kimchi pour l'hiver(faible).

3

잠금/풀림
Lock/Unlock

[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고 [잠금/풀림] 버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.
Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, it stops blinking and the system will automatically go back to the locked state in one minute even though the [Lock/Unlock] button isn't pressed.
Appuyez sur la touche [Fermeture/Ouverture] pour mettre en mode (Fermerture).
▶ 5 secondes après la sélection, la lampe s'éteint. Même si vous n'appuyez pas sur la touche [Fermeture/Ouverture], le mode retourne au mode Fermeture après une minute.

4

숙성진행 표시부에 숙성이 끝날때까지의 남은 시간이 표시됩니다.
(동치미 ; 익힘 : 6일 / 더익힘 : 7일)
The time left to the completion of the fermentation is displayed on the panel.
(Radish Kimchi ; Medium : 6 Days / High : 7 Days)
Le chiffre du voyant de temps restant à fermenter signifie l'heure restante à fermenter.
(Kimchi à l'eau ; fermenté : 6 jours/plus fermenté : 7 jours)

5

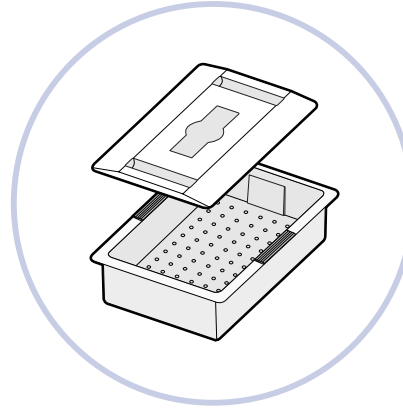
숙성이 완료되면 동치미(중)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다. 이때 드시면 숙성된 동치미의 신선한 맛을 느낄수 있습니다.

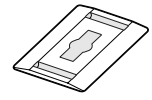
When fermentation is completioned, Watery Kimchi (Medium) is selected and the storage function begins. And, you could enjoy the optimally fermented Watery Kimchi.

Si l'opération de fermentation termine, la conservation de Kimchi à l'eau (moyen) sélectionnée automatiquement et puis nous pouvons goûter le Kimchi à l'eau fraîs.

청정용기 사용법
How to use Fresh Plus
Utilisation de Fresh Plus

같은룸에서 김치와 야채/과일을 동시에 저장할 수 있어요!
Kimchi and Produce can be stored in the same compartment!
Vous pouvez conserver le Kimchi et les Légumes/Fruits dans un même compartiment!

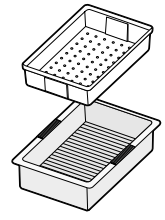




뚜껑의 좌우 통풍구로 인해 야채/과일이 항상 신선한 상태를 유지합니다.

Vegetables and fruits always maintain their freshness with the ventilation openings on its right and left side of the cover,as shown in the picture on the left.

Le récipient qui permet de maintenir des légumes/fruits fraîchement avec la prise d'air.



물기가 직접 식품에 닿지 않도록 해주는 역할을 합니다.

It prevents food from coming in contact with water.

Le récipient qui permet de jourer un rôle pour ne pas toucher l'humidité aux denrées.

본제품의 Fresh Plus(청정용기)는 야채/과일저장을 위해 만들어진 전용용기입니다.
용기벽면과 채반의 공기층이 같은룸에 김치와 야채/과일의 동시보관을 가능하게 했습니다.

Fresh Plus supplied with the unit is designed to store vegetables and fruits.
The case walls and the air space by the wicker tray make it possible to store Kimchi and Vegetable/Fruit at the same time.

Le récipient Fresh Plus de ce produit est un récipient réservé pour conserver les Légumes/Fruits. Vous pouvez conserver le Kimchi et les légumes/fruits dans un même compartiment par le mur de récipient et l'espace d'air.

참고/NOTES
REMARQUE

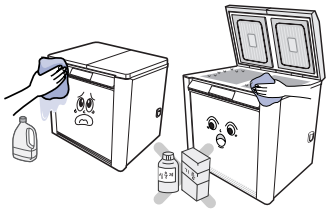
김치(중), 김치(약) 일때는 야채/과일을 동시에 보관하실 수 있습니다.
김치(강) 일때는 야채/과일의 장기간(3일 이상) 보관을 삼가해 주십시오.
- 야채/과일이 얼 수 있습니다.
- 상온에서 보관하여야 하는 열대과일(바나나, 파인애플, 망고 등)을 김치냉장고에 보관하지 마세요.
- 너무 낮은 온도에 보관하면 냉해를 입는 식품(오이, 토마토, 당근 등)은 분리하여 적정조건에서 보관하세요.
- 청정용기에 너무 많은 내용물을 넣으면 청정용기 뚜껑이 들떠서 도어가 덜 닫힐 수 있습니다.

When Kimchi (Medium), Kimchi (Low) is selected, it is possible to store Kimchi and Vegetable/Fruit at the same time.
Kimchi (High) is selected, do not store Vegetable/Fruit for an extended time (more than 3 days).
- Vegetables/fruits get frozen.
- Do not store tropical fruits such as bananas, pineapples, etc because they could get easily deteriorated in low temperatures.
- Properly store vegetables/fruits(cucumbers,tomatoes,carrots,etc) which can easily be damaged by low temperature.
- When the Fresh Plus is overloaded with food,its cover won 't close properly resulting in incomplete close of the door.

Vous pouvez conserver les légumes/fruits en même temps dans le mode Kimchi(Moyen) ou Kimchi(Faible).
Ne pas conserver longtemps plus de 3 jours dans un mode Kimchi(Fort).
- Les Légumes / fruits peut se geler.
- Pour les fruits exotiques (Banane, Ananas et Mango etc...), ne pas conservez dans le réfrigérateur.
- Pour les denrées(Concombre, Tomate, Carotte et etc), séparez et puis conserver dans une température convenable.
- Si vous mettez les denrées trop dans le récipient frais, le couvercle ne peut pas être fermé.

청소 및 손질방법
How to clean and take care of the product
Nettoyage et soins

청소 및 손질 방법을 알아두세요
Learn how to clean & take care of the product
Veuillez apprendre les soins et le nettoyage



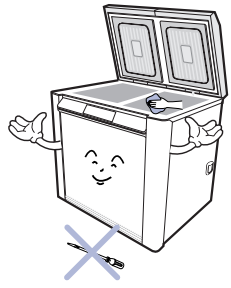
■ 외관 닦기 / Cleaning the exterior / Nettoyage de l'extérieur

- 중성세제를 행주에 묻혀 닦아주세요.
- 운전 조작부는 물이나 중성세제가 스며들지 않도록 마른 행주로 닦아주세요.
- 김치냉장고 표면에 기름류, 살충제가 묻으면 화학반응으로 제품표면의 색상이 변하고, 시간이 경과되면 제품에 균열이 발생할 수 있으니 기름류, 살충제는 즉시 닦아주세요.

- Wipe the exterior with a damp cloth. You may use a mild detergent.
- When cleaning the display panel, make sure to wipe it with dry cloth to prevent liquid from seeping into the display.
- When the surface of the Kimchi refrigerator is smeared with oil or chemical products, discoloration, and over a prolonged period, cracks may appear. It is important to remove stains immediately.

- Essuyez le détergent avec le chiffon sec.
- Faites attention de ne pas laisser de l'eau et/ou du détergent pénètre dans l'affichage de commande, essuyez-le avec un chiffon sec.
- Essuyez l'huile ou l'insecticide qui reste à l'extérieur de réfrigérateur. Parce qu'ils peuvent causer le changement de couleur de l'appareil. Et avec le temps, ils peuvent se produire la fente d'un produit.

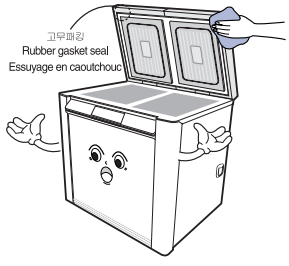
■ 성에 및 이슬제거 / Removal of frost & water condensation. / Dégivrage



- 성에를 제거할 때 날카로운 것을 사용하거나 강제로 제거하려고 하면 벽면에 흠이 나거나 파손될 우려가 있습니다.
- 성에가 끼어 김치통을 빼내기 힘든 경우, 식품을 모두 꺼낸 후 30분 정도 룸의 전원을 끄고 문을 열고 마른 행주로 성에를 닦아 주십시오.
  이때, 내용물은 다른 룸으로 옮기거나 냉장고에 잠시 보관하세요.

- If a sharp, pointed object(such as a knife, fork, screwdriver, etc.) is used to remove frost, or if excessive force applied, the interior may be scratched or damaged.
- When it is difficult to take out the Kimchi container due to frost, take out all the foods and defrost the storage room by turning off its power and opening the door for 30 minutes. And then, remove the frost with dry cloth.
  At this time, move the containers to other rooms or put it into your home refrigerator before completing the cleaning.

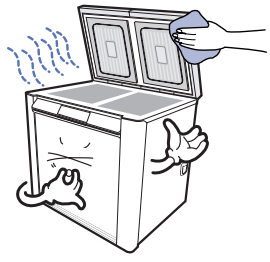
- Ne pas utiliser un outil pointu pour enlever le givre.
- S'il y a trop de givre pour sortir le récipient, veuillez vider les denrées et appuyez sur la touche POWER pour éteindre l'appareil. Laissez les portes ouvertes pendant 30 min. pour hâter le dégivrage. Essuyez les gouttes d'eau avec un chiffon sec. Pendant ce temps, conservez les denrées dans un autre compartiment.



■ 고무 패킹/김치냉장고 내부 닦기 / Cleaning Rubber gasket seal / Kimchi Refrigerator / Nettoyage de l'intérieur

- 마른 행주로 물기를 깨끗이 닦아주세요.
- Wipe any water or condensation with a dray cloth.
- Essuyez avec le chiffon sec.

■ 냄새 제거제 청소하기 / Cleaning Deodorizers / Nettoyage de désodorisateur

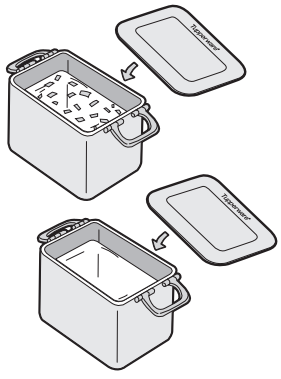


- 3~6개월정도 주기로 청소하시고, 분해한 후 4시간 정도 미지근한 물에 담궈 둔 후 햇볕에 말리세요. 냄새 제거제는 반영구적이므로 교환하실 필요는 없습니다.
- 좌 · 우측룸은 냄새 제거제가 들어 있는 부분의 커버하단 가운데 부분을 누르고 한쪽을 먼저 빼내고 나서 완전히 커버를 연 후에 냄새 제거제를 청소해 주세요.

- Clean it every 3~6 months.After removing it from the product, put it in warm water for 4 hours and let it dry. Because it can be used semi-permanently, it does not need to be replaced.
- Press the center of the deodorizer cover in the right and the left compartments and take out the cover after lifting up one end of the cover. And then, take outt he deodorizer and clean it.

- Séparez le désodorisateur de l'appéreil chaque 3 et 6 mois, mettez dans l'eau tiède pendant 4 heures et sèchez le sous le soleil. Le désodorisant est inusable et ce n'est pas nécessaire de changer.
- En pressant la partie centrale où se trouve à l' inférieur de couvercle qui contient le dé sodorisateur, enlevez d'abord une despiè ces. Ouvrez le couvercle complètement et puis nettoyez le désodorisateur.

청소 및 손질방법
How to clean and take care of the product
Nettoyage et soins



■ 김치통 세척하기 / Washing Kimchi Containers / Nettoyage de récipient

- 김치통에서 초기에 플라스틱 고유의 냄새가 약간 날 수 있습니다. 김치를 넣기 전에 세척해 주세요.
- 생선이나 김치를 보관할 때 쓰는 플라스틱 용기는 편리하고 효율적이지만, 냄새나 색이 배기 쉽고 쉽게 제거되지 않아 다른 용도로 사용하기가 어렵습니다.
- 푸른 잎 채소를 잘게 썰어 통에 넣은 다음 뚜껑을 덮고 하루쯤 두면 냄새가 말끔히 사라집니다.
- 쌀뜨물을 30분 가량 담아두고 스펀지로 구석구석 문지르면 냄새가 제거됩니다. 김치통 뚜껑은 세게 닦으면 흠이 날 수 있으니 부드러운 소재로 닦아주세요.

- With the new product, the Kimchi containers could send out a little bit of plastic smells. So, please wash it in water before using them.
- When storing fish or Kimchi, plastic containers come in handy and they are very efficient. But, its strong taste and color can affect the container. Also, they are quite difficult to remove making it difficult to use them for other purposes.
- Slice green vegetable leaves and put them in the container for a day. Then, those stale smells could be removed completely.
- Also, put water washed with uncooked rice in the container for 30 minutes and rub on every part of the container with a sponge, which helps in removing its bad smells.

- Le récipient en plastique peut causer la mauvaise odeur. Avant de mettre le Kimchi, nettoyez le bien.
- Le récipient en plastique est utilie pour la conservation de Kimchi et de Poissons, mais c'est difficile à enlever l'odeur et ce n'est pas facile à utiliser l'autre usage.
- Pour enlever l'odeur, mettez les légumes bien coupés et laissez une journée.
- Essuyez avec l'éponge après avoir laissé 30 minutes dans l'eau de riz.

주의 Warning Avertissement

청소할 때는 전원플러그를 꼭 빼주세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
김치통 및 뚜껑은 50℃(122℉)이상의 물에 넣거나 삶지 마십시오.
▶ 삶을시 변형됩니다.

Make sure to unplug the product when cleaning.
▶ Possibility of electric shock or fire.
Never put the Kimchi containers or lids in over 50℃(122℉) water or boil them..
▶ High temperature will damage the container.

Débranchez avant de nettoyer
▶ Il peut causer le choc d'électricité ou l'incendie.
Ne faites pas bouillir le récipient ou le couvercle à plus de 50℃ (122℉)
▶ Il peut causer la transformation.

주의 Warning Avertissement

- 제품 설치시 전원코드나 플러그를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.
- 전원코드가 파손된 경우, 위험이 생기지 않도록 제조자나 판매점 또는 서비스 기사에 의뢰해서 교환하세요.
- 제조자가 설치한 것 이외에 형태 변형을 가속하는 어떤 수단이나 기계 장치를 사용하지 마세요.
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소 하거나 벤젠, 신나 등을 사용하지 마세요.

- Install the product in a location with good access to the wall outlet.
- When the power cord is damaged,contact the manufacturer, dealer or an authorized service center and have the service personnel replace it.
- Do not use any other auxiliary method/machine to speed up function of the product.
- Do not directly spray water,or use benzene,thinner or alcohol in cleaning the product.

- Installez l'appareil dans un endroit facile à brancher.
- En cas de dommage d'une prise de courant , appelez votre vendeur, le fabricant ou le centre de service après-vente pour éviter les risques.
- N'utilisez jamais l'équipement qui accélère la suppression de gelée sauf l'installation par le fabricant.
- En cas de nettoyage, ne versez pas de l'eau directement sur l'appareil ou n'utilisez pas le benzène le diluant ou l'alcool.

참고/NOTES REMARQUE

- 참숯을 넣어주는 것도 내부의 냄새를 억제하는데 효과가 있습니다.
- Putting charcoal into a compartment could help to prevent stale smells.
- Pour enlever l'odeur provient de l'intérieur, mettez le charbon de bois ou 20 pièces de monnaie.

생활의 지혜
Helpful Tips
Savoir-faire de la vie

맛있는 김치를 위해 알아두세요
Tips for delicious Kimchi
Veuillez apprendre le bon Kimchi.

■ 김치 맛있게 담그기 / How to make delicious Kimchi / Pour faire le bon Kimchi

무를 제대로 고르려면 / Choosing good radish / Pour choisir le bon navet

바람 든 무는 맛도 없을 뿐 아니라 비타민 함유량도 적습니다.
무를 고를 때는 잎 하나를 잘라 보세요. 무 잎을 자른 단면이 파랗고 생기가 있으면 속이 차 있는 것이고 단면이 하얗게 된 것은 속이 비어 있는 것일 경우가 많습니다. 잔뿌리가 없고 묵직한 것을 고르는 것도 좋은 방법입니다. 김치 종류에 따라 깍두기나 배추 속에 넣을 무라면 뭉툭하고 무거운 것을, 동치미에 넣을 무라면 작고 잔털이 없으며 매끈매끈한 것을 고르는 것이 좋습니다.

Dry radishes not only do not taste good, but also have less quantity of vitamins. When choosing a radish, break one of its leaves. When the section of the broken leaf is fresh,its root is also fresh. On the contrary, when it is yellowish, its root tends to contain much air inside. Choosing a weighted radish with few hairy roots is also important. It is also recommended to choose a radish according to types of Kimchi. To make diced radish Kimchi or to put it into Cabbage Kimchi, choose stumpy weighted radishes. And when putting it into DONGCHIMI (watery Kimchi), choose small, smooth radishes with no hairy roots.

Le navet creux n'a pas de bon goût sans vitamine. Pour acheter les navets, coupez la feuille. Si la feuille est la couleure verte et vif, il est en bon état. Sinon en mauvais état. Choisissez le navets lourds sans petites racines. Pour le Kimchi de choux ou de navets, choisissez le navet rond et lourds. Pour le Kimchi à l'eau, choisissez le navet petit, sans petite racine et lisse.

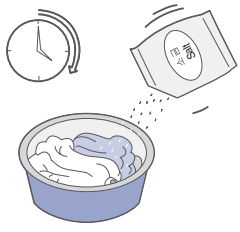
고춧가루 빛깔을 곱게 내려면 / To bring out the full color of red peppers / Pour une belle couleur de Kimchi

김치를 담글 때 고춧가루 색깔이 좋지 않으면 김치 빛깔도 맛깔스럽지 않습니다. 고운 빛깔을 내기 위해서는 김치 담그기 하루 전쯤 고춧가루를 따뜻한 물에 개어 불렸다가 사용해 보세요. 빛깔이 고와져 맛깔스러운 김치를 담그실 수 있을 것입니다.

When the color of red peppers is stale,the color of Kimchi is also not that good. To make its color enjoyable, put ground red pepper in water for a day before making Kimchi. You can get mouthwatering color and make the Kimchi look delicious.

Pour faire le bon Kimchi, la couleur de piment de rouge doit être claire. Mettez la poudre de piment rouge piquante dans l'eau chaude avant de préparer le Kimchi. En faisant ceci vous aurez un Kimchi avec une belle couleur.

배추를 제대로 절이려면 / To properly salt cabbage / Pour saumurer le choux



맛있는 김치를 담그는 기본 단계는 배추 절이기에서 시작됩니다. 배추를 절일 때는 소금을 넉넉히 뿌리고 절였다가 씻은 후 양념 속을 넣게 되면 배추의 단맛이 덜 빠지기 때문에 맛있는 김치를 담글 수 있습니다.

Making delicious Kimchi starts from proper cabbage salting. When salting cabbages,scatter enough salt, leave them for 3~4 hours, wash them and then put seasonings into cabbages, which preserves the sweet taste of cabbages, allowing for delicious Kimchi.

L 'étape principale pour faire le Kimchi commence à saumurer le choux. Pour saumurer le choux, mettez le sel suffisamment et laissez pendant 3 ou 4 heures. Et puis nettoyez bien le choux pour faire le Kimchi délicieux.

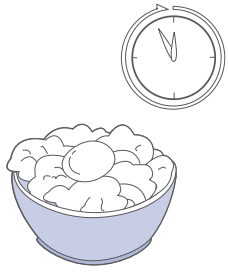
냄새가 나지않게 하려면 / To prevent odors / Pour enlever une mauvaise odeur

마늘을 많이 넣으면 노린내가 나고 생강을 많이 넣으면 쓰고 파가 많으면 군내가 납니다. 젓갈이 들어갈 때는 생강을 넣지 않는 것이 좋습니다.

If too much garlic or green onion is added, the smell can be overpowering, and too much ginger in the Kimchi may cause the Kimchi to taste bitter.

Si vous mettez beaucoup d'ail et / ou des oignons vert, le Kimchi émet une mauvaise odeur et si vous mettez du gingembre, le Kimchi donnera un goût amer. Si vous mettez beaucoup de poireau, le Kimchi émet une mauvaise odeur. Il est favorable de ne pas mettre du gingembre avec de la saumure de poisson.

생활의 지혜
Helpful Tips
Savoir-faire de la vie



신김치를 맛있게 먹으려면 / To further enjoy soured Kimchi / Pour bien manger le Kimchi acide

▶ 너무 신김치는 대개 찌개에나 넣어 먹기 마련이죠. 그러나 신김치에 솔잎, 치커리, 감잎 등 쓴맛 나는 채소를 넣어 주거나, 삶은 달걀 껍질을 가제에 싸서 김치 두 포기에 한 개 정도 사이 사이에 넣어주게 되면 맛있게 먹을 수 있습니다. 또, 김장 김치가 시었을 때 김치 한 접시에 날달걀 한 개 정도 김치 속에 묻어 두었다 12시간 후 꺼내면 신맛이 덜해져 맛있어 집니다. 꺼낸 달걀은 요리해서 드셔도 됩니다.

▶ Soured Kimchi is usually used in cooking pot stew. But you can enjoy sured Kimchi by putting bitter taste vegetables such as pine leaves, chicory or persimmon leaves into the Kimchi.Also, wrap boiled egg shells in thin cotton cloth and put it in every two heads of cabbage. Then, you can enjoy the soured Kimchi.Furthermore, when WINTERY Kimchi gets soured, prepare a dish of Kimchi and put an egg in it.And then, take it out after 12 hours, which makes the Kimchi less sour.You can also enjoy the egg.

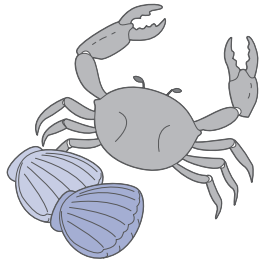
▶ Mettez le Kimchi trop fermenté dans le Chigae(Cuisine coréenne). Mais si vous mettez l'aiguille de pin, la feuille de kaki et les légumes amers ou bien mettez l'écorce des oeufs dans le Kimchi, vous pouvez goûter le Kimchi délicieux. Si le Kimchi pour l'hiver est trop fermenté, mettez un oeuf au milieur de Kimchi et laissez 12 heures dedans, vous pouvez trouver le Kimchi moins acide. Vous pouvez faire cuire avec cet oeuf.

덜 익은 김치로 찌개를 끓이려면 / To make a pot stew with less fermented Kimchi,/Pour faire la cuisine avec le Kimchi moins fermenté

▶ 김치찌개는 신김치를 넣어야 제 맛이지만 신김치가 없을 때는 찌개가 거의 끓었을 때 식초 1/2 큰 술을 넣어주면 덜 익은 김치로도 신김치의 맛을 낼 수 있습니다.

▶ As a matter of fact, there is not better Kimchi than soured Kimchi for a pot stew. But, if there is no soured Kimchi, put 1/2 spoon of vinegar when the stew reaches boiling level.Then, you can enjoy the taste of soured Kimchi with less fermented Kimchi.

▶ Pour faire le Chigae(Cuisine Coréenne), mettez le Kimchi acide. Sinon, mettez 1/2 cuillier du vinaigre. Vous pouvez goûter comme le Kimchi acide.



김치가 너무 시었을 때는 / When Kimchi is too sour / Kimchi trop acide

▶ 간혹 김치를 잘못 보관하거나 너무 익어 신냄새가 강하게 나는 경우가 있습니다. 그냥 버리기에 아깝다면 신김치에 조개 껍질이나 게 껍질을 넣어보세요. 조개나 게 껍질 속에 있는 키틴 성분이 세균의 성장을 억제하여 김치를 오랫동안 신선하게 하기 때문에 김치의 신맛이 덜해지는 것을 느낄 수 있습니다.

▶ When Kimchi is stored improperly, it gets too fermented, sending out too much sour smell. In this case, it is recommended to put shellfish shells or crab shells. There are chitins inside of the shells.Chitins hold back the growth of bacteria, which makes Kimch fresh for a long time. So, it helps Kimchi get less sour.

▶ En cas de Kimchi trop acide à cause de mal conservation, mettez le coquillage ou la carapace de crabe dedans. Ces coquillage et ces carapace de crabe, qui contiennent l'ingrédient de Chitosan, aide à maintenir le Kimchi toujours frais en maîtrisant la croissance de bactérie. Vous pouvez goûter le Kimchi moins acide.

짠 김치를 씻어내려면 / To wash salty Kimchi / Pour nettoyer le Kimchi salé

▶ 소금에 절였다가 만든 김치나 자반 등의 음식은 소금양이 많거나 너무 오래 절여 놓으면 짠 맛이 강해지게 됩니다. 이 때는 맹물로 그냥 씻어낼 것이 아니라, 1.5% 정도의 소금물로 씻거나 소금물에 담가두게 되면 훨씬 큰 효과를 얻을 수 있습니다.

▶ When it comes to Kimchi or foods made after being salted too much, or for an extended time,the salty taste gets stronger. In this case, do not wash the Kimchi with pure water, but wash it with 1.5%salt water or put it in salt water.Then, through osmosis, you can enjoy the Kimchi.

▶ Le Kimchi faisant avec du sel contient du sel trop quand on laisse le choux dans l'eau salée. Pour nettoyer le Kimchi salé, n'utilisez pas de l'eau claire. Avec de l'eau à 1,5% du sel, c'est plus efficace selon la théorie de la pression de pénétration.

김치에 대한 일반상식
General information about Kimchi
A propos du Kimchi

김치에 대한 일반상식
General information about Kimchi
A propos du Kimchi

사계절내내 가장 맛있는 김치맛을 내는 알뜰주부의 일반상식입니다.
The following are the some common-sense tips and information regarding great-tasting Kimchi all year round.
Le coffre à Kimchi vous offre une conservation optimale pendant toute l'année

김치에 넣은 양념종류에 따라서 / According to the types of seasonings in Kimchi / Assaisonnement du Kimchi

김치가 익어가는 것은 배추에 소금을 절이는 순간부터이며, 저온에서도 서서히 익어가게 됩니다. 특히, 종합적으로 김치맛을 나게 하는 양념의 종류 및 사용량에 따라 익는 속도가 다르며, 김치를 담는 지역, 종류, 각 가정의 식생활 특성에 따라 많은 차이가 있습니다.

▶ 마늘, 수산물(굴, 생새우, 조기, 갈치 등), 양파, 고춧가루, 오이, 실파 등이 많으면 김치의 익는 속 도가 빠르며 특히, 굴젓이나 찹쌀풀과 새우젓 등을 첨가하면 익는 속도가 빠릅니다.
▶ 부추, 갓, 인삼 등을 넣으면 김치 익는 속도가 느려집니다.

Kimchi starts to ferment from the moment you put salt in it and fermentation occurs even in cold temperataures.
The fermenting speed especially depends on what kinds of seasonings you put in and how much you use.Also, there are many differences according to areas,types,food cultures or even lifestyles.

▶ Garlic, seafood (oyster, shrimp, yellow convene,cutlass fish,etc),onion, red pepper, cumber, spring onion, etc speed up the fermentation. Also, rice paste and salted anchovy accelerate the fermentation process even more.
▶ Leek,leaf mustard and ginseng hold back fermentation.

La fermentation du Kimchi commence dès le début de la salaison et le Kimchi de se fermenter même dans une température basse.
La fermentation du Kimchi diffère selon la quantité et l'ingrédient d'assaisonnement et aussi le goût du Kimchi diffère selon la région(chaque province a une recette différente), le genre de Kimchi et le régime alimentaire de chaque famille.

▶ En mettant de l'ail, des fruits de mer(huître, crevette, sabres), des oignons, de la poudre de piment rouge piquante, des concombres et des oignon vert, la fermentation est plus rapide que d'habitude.
▶ Le poireau, le chou de moutard et le ginseng ralentissent la fermentation.

김장 김치가 하얗게 변색되는 까닭은? / Why does Kimchi blanch? / Pourquoi le Kimchi blanchit-il ?

김치가 하얗게 변색되는 이유는 김치통이 밀폐가 되지 않고 장기 보관시에 김치와 공기가 서로 닿아 발생하는 곰팡이의 종류입니다. 하얗게 변색되지 않게 장기 보관하시려면 김치통 안쪽 측면의 실선까지만 적재하셔야 합니다. 김치를 너무 많이 넣으면 뚜껑이 맞지 않아 하얗게 변색되며, 또한 김치 국물 넘침의 원인이 됩니다.

When Kimchi comes in contact with air for a period of time, it helps the microzyme activities contribute to blanching. To prevent blanching and preserve Kimchi over a long period, store Kimchi only up to the Storage Limit Line.If you fill up the container, the lid would not fit properly, causing blanching and overflowing.

La raison qui devient le Kimchi blanc, parce qu'il a été conservé pendant une longue période dans un récipient mal étantchéité. Le blanchiment est une sorte de moisissures. Pour empêcher le blanchiment du Kimchi veuillez ne pas dépasser la ligne de limite de conservation du récipient. Si vous dépassez la ligne, le couvercle ne se fermera pas correctement et le jus du Kimchi débordera. Le presseur du récipient a le même effet traditionnel de mettre une roche sur le Kimchi préparé.

김장김치 장기간 보관방법 / How to store Wintery Kimchi for an extended time. / Comment conserver le Kimchi pour l'hiver pendant longtemps

1) 국물 맞춤

▶ 김치 국물이 배추보다 높게 유지되어야만, 김치와 공기의 접촉이 차단되어 장기 보관 됩니다. 김치 담금 15일후 김치가 국물에 잠겨 있는지를 확인해 주세요.
▶ 김치통에 김치를 많이 넣어 김치국물이 넘쳤을 경우 **외부 공기 유입으로 인하여 변질 될 수 있습니다.** 김치통에 김치의 용량은 반드시 지시선 이하로 넣어야 합니다. 지시선을 넘게 되면 김치통에 내부에 가스가 차서 뚜껑이 열려 김치 국물이 흘러 넘칠 수 있습니다.

1) Water Level Check

▶ To store for an extended time, Kimchi water shall be maintained higher than the cabbage, which prevents Kimchi from coming in contact with air. So, check if Kimchi is under the water 15 days later after being stored.
▶ When Kimchi water overflows in the container due to excessive storage, Kimchi could get contaminated by the influx of outside air. So, make sure to maintain the stored quantity of Kimchi under the MAX storage line. When Kimchi is stored over the MAX line, there will be gas generated in the container. Then, its cover may become opened overflowing the container.

1) Jus de Kimchi de choux

▶ La fermentation devient acétique quand le Kimchi mets en contact avec l'air. Le Kimchi atteint son point optimal de fermentation au quinzaine jours.
▶ Pour empêcher le blanchiment du Kimchi veuillez ne pas dépasser la ligne de limite de conservation du récipient. Si vous dépassez la ligne, le couvercle ne se fermera pas correctement et le jus du Kimchi débordera.

2) 염도량

▶ 저염으로 담근 김치는 발효가 되면서 쉽게 곰팡이, 효모가 생기기도 하는데 이것은 모두 미생물의 작용에 의한 것으로서 곰팡이 생성 등의 부패는 김치에 있어서 대단히 좋지 않습니다. 김치 절임시 사용한 소금의 양과 절임 시간에 따라서 염분이 많으면 익거나 시어지는 현상이 지연되며 염분이 적으면 김치가 빨리 익는 현상이 발생됩니다.

2) Salt Level

▶ When Kimchi contains less salt, it tends to generate molds and yeast while being fermented, which is caused by micro-organisms.And, contamination such as molds or yeast generation is never favorable to Kimchi. According to the salt level and the salted time, when it contains too much salt, its fermentation will be delayed and when it contains too little salt, its fermentation will be accelerated.

2) Salaison de Kimchi

▶ La concentration de sel joue un grand rôle dans la fermentation du Kimchi. Si la concentration de sel est basse, la fermentation est plus rapide et si la concentration de sel est haute, la fermentation est plus lente.

김치를 더욱 맛있게 먹는 방법
How to enjoy delicious kimchi
Pour faire le meilleur Kimchi

김치를 맛있게 익히고 싶어요
Let 's ferment Cabbage Kimchi deliciously.
Veuillez fermenter le Kimchi de choux delicieuselent.

김장 김치 빨리 시어지지 않게하려면? / To prevent Kimchi from souring too quickly. / Pour ralentir la fermentation acétique du Kimchi pour l'hiver.

김장 김치가 쉽게 시어지거나, 물러지는 이유는 양념을 많이 사용했기 때문입니다. 시어지지 않게 오래먹고 싶다면 소금을 좀 더 늘리고 마늘이나 생강 등의 향신료는 줄이고 굴, 생태 등의 해산물을 넣지 않으면 됩니다. 또한 찹쌀이나 멥쌀가루로 쑨 풀을 넣으면 맛은 좋지만 쉽게 시어집니다.

If you add too much seasoning, Kimchi quickly gets sour and soft. To enjoy favorable taste over a long period,you need to add more salt, but you'd better hold off on sea foods such as oyster and reduce spices such as garlic and ginger. Also, rice paste contributes to acidity. However glutinous rice helps the taste.

En mettant trop d'assaisonnement, le Kimchi devient acescent et mole. Pour empêcher ceci et pour une conservation plus lontemps, veuillez mettre un peu plus de sel et moins de gingembres, d'épices et de l'ail. Veuillez ne pas mettre de fruits de mer dans le Kimchi.

김치 국물을 맑게 하려면? / To get clear Kimchi juice / Pour le jus de Kimchi clair

대나무 잎을 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 김치통 안에 넣어두면 좋습니다.

Place clean bamboo leaves in the container.

Pour obtenir un jus de Kimchi clair, prenez des feuilles de bamboos, lavez les et sèchez-les en essuyant l'eau sur la surface et mettez-les dans le récipient du Kimchi.

맑은 젓국을 만들려면? / To make clear salted anchovy sauce / Pour une saumure de poisson clair

물김치, 백김치 등 국물이 많은 김치는 젓국이 깨끗해야 되는데 멸치젓을 냄비에 넣고 달걀 흰자를 넣으면 깨끗한 액젓이 됩니다.

Liquid-based Kimchi such as Water Kimchi and White Kimchi need clear salted anchovy sauce. You can make it by putting cooked the white of an egg into the salted anchovy sauce.

Pour le Kimchi à l'eau et le Kimchi blanc, le jus de Kimchi doit être clair. Mettez le balnc d'oeuf dans la saumure d'archois et vous aurez une saumure claire.

냉장고에 보관하는 것은 이상없는데 김치냉장고에 보관한 김치에 군내가 나요? / why does only the Kimchi preserved in the Kimchi refrigerator has this unpleasant smell (the Kimchi in a general refrigerator doesn't)? / Une mauvaise odeur : D'oû vient l'odeur?

일반냉장고에 김치를 저장하면 15일 이내에 김치가 숙성되어 적숙기에 이르게 되어 김치가 빨리 숙성되므로 냄새가 짧은 기간에 났다가 없어지지만 김치냉장고는 적숙기에 이르는 기간이 길기 때문에 군내 기간이 길어집니다. 김치가 완전히 숙성되면 군내는 없어지므로 안심하고 사용하시면 됩니다.

With a regular refrigerator, the fermentation finishes in 15 days, which means the unpleasant smell lasts only for several days. On the other hand, fermentation with the Kimchi refrigerator takes much longer, causing an odor over an extended period of time.When the fermentation finishes, this unpleasant smell goes away. So, feel free to enjoy your Kimchi.

Si vous conservez le Kimchi dans un réfrigérateur ordinaire, le Kimchi se fermente dans les 15 jours et atteint son point de fermentation optimale dans une courte période. Mais si vous le conservez dans le coffre à Kimchi, il atteint son point de fermentation après une longue période et émet une mauvaise odeur plus longtemps. C'est pourquoi la période d'émission de mauvaise odeur de Kimchi est plus longue. Ne vous inquiétez pas car le Kimchi est complètement fermenté, l'odeur disparaît.

군내란? / About the unpleasant smell... / Qu'est-ce que c'est une mauvaise odeur

김치는 배추와 양념을 버무릴 때 양념의 침투 성분이 수분을 빠져 나오게 하고 빠져 나간 자리에 양념이 침투되어 맛이 드는데 이과정에서 군내가 납니다. 즉, 김치 숙성이 진행되어 적숙기에 이르기전까지 나타나는 증상입니다.

When you mix cabbages with seasonings,the seasonings dehydrate the cabbages and get absorbed into them instead.At this stage, Kimchi gives off a bad smell.In other words,it is a normal symptom that occurs in the process of fermentation.

Pour préparer le Kimchi, il faut mélanger le chou et la sauce d'assaisonnement. Durant la fermentation la sauce pénètre le chou et prend la place de l'humidité. La mauvaise odeur de Kimchi développe dans ce processus. Durant la fermentation justqu'au point optimal de fermentation, ce phénomène continue.

김치특성표 / Kimchi Characteristics Diagram / Table de caractéristiques de Kimchi

4

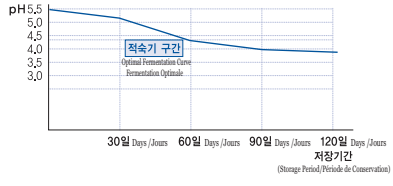
김치냉장고의 4개월 보관의 의미는 무엇인지? / What does 4 Month Storage in the Kimchi Refrigerator mean? / Que veut dire une conservation de quatre mois dans le compartiment ?

김치냉장고는 김치의 숙성을 최대한 지연시켜 오래동안 김치의 맛과 김치 특성을 유지 시켜주는 제품입니다. 하지만 김치특성상 김치는 저온(-1도)에서도 숙성이 진행되며 45일~60일 정도가 되면 김치가 적당히 숙성된 적숙기상태에 이르게 됩니다. 숙성된 김치 고유의 맛을 4개월 정도까지는 즐기실 수 있습니다.

The Kimchi Refrigerator is to maintain the taste of Kimchi and its characteristics as long as possible by holding back further fermentation.But, its fermentation keeps going on even at the low temperature -1℃(30.2℉), so Kimchi reaches to an adequate state (ph4.5) in about 45~60 days. Now, you can enjoy this unique taste for up to 4 months.

Le coffre à Kimchi vous permet de retarder le fermentation au maximum pourgarder le goût exceptionnel de Kimchi. Mais la fermentation du Kimchi continue lentement même à une basse température -1℃(30.2℉) La fermentation dure de 45 à 60 jours et arrive à son point optiomal de fermentation. Vous pouvez déguster le goût exceptionnel de Kimchi fermenté jusqu'à 4 mois.

※ 생김치가 생김치 상태로 4개월 보관된다는 것은 아님
※ It does not mean the just made Kimchi maintains its taste for 4 months.
※ Ceci ne veut pas dire que le goût du Kimchi sera préservé comme le kimchi justement préparé pendant 4 mois.



◆ 초기김장김치 : pH5.5 ◆ 김치적숙기 : pH4.4~4.6 ◆ 저장온도 : -1℃
◆ Acidity of initial Wintery Kimchi : pH5.5 ◆ Acidity of adequately fermented imchi : pH4.4~4.6
◆ Storage Temperature : -1℃(30.2℉)
◆ Au début du Kimchi pour l'hiver : pH5.5 ◆ Fermentation optimale du Kimchi k : pH4.4 -4.6
◆ Température de conservation : -1℃(30.2℉)

냉장고에 보관하는 것과 어떤 차이가 있는지요? / How is it different from preserving in a general refrigerator? / Quelle est la différence entre la conservation du réfrigérature et du coffre à Kimchi?

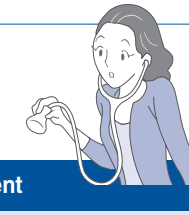
일반냉장고는 내부 보관 온도편차가 2~6도 정도이고 보관온도가 약해서 15일 이내에 김치가 적숙기가 되어 장기보관이 어렵습니다.

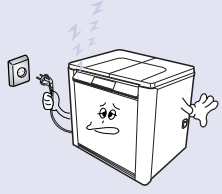
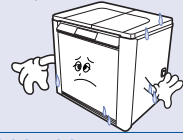
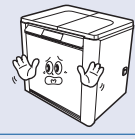
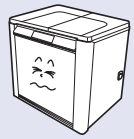
Temperatures fluctuate between 2℃(35.6℉)~6℃(42.8℉) in a general refrigerator, so Kimchi gets fermented within 15 days and it's difficult to preserve over a long period.

La température de conservation d'un réfrigérateur ordinaire varie entre 2 ℃(35.6 ℉)~6 ℃(42.8℉) C'est pourquoi il est difficile de conserver à long terme puisque la température de conservation est faible. Le Kimchi atteint son point optimal de fermentation au quinzaine jours.

고장신고 전 확인사항
Troubleshooting before calling for service.
Vérification avant d'appeler le service d'après-vente

고장신고 전에 꼭 확인하세요
Check the following before service calls.
Veuillez vérifier avant d'appeler le service d'après-vente



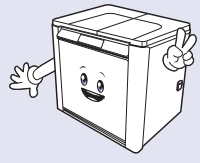
증 상 / Symptom / Trouble	확 인 / Check/Vérification / Traîtement
동작이 되지 않아요 / The product does not work. / Le réfrigératuer ne marche pas 	▶ 전원플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주십시오. ▶ 운전과 멈춤이 반복되는 것은 김치냉장고 내부의 온도 유지를 위한 정상적인 상태입니다. ▶ 잠금/풀림 램프에 전원이 들어왔는지 확인해 주십시오. 잠금/풀림 램프에는 전원이 들어왔는데, 전원 표시창 램프에 전원이 들어오지 않았다면 운전/정지 버튼이 꺼져있습니다. 동작순서는 잠금/풀림 버튼을 3초간 누르세요. 잠금/풀림 버튼이 풀림상태에서 운전/정지를 누르세요. ▶ Check if the product is plugged in properly. ▶ Repetition of operation & stop is normal, which is necessary to maintain the room temperature. ▶ Check if the [Lock/Unlock]lamp is on.If the display panel is off with the [Lock/Unlock]lamp on, the [Operation]button is turned off. Activate it in the following order.Press the [Lock/Unlock]button for 3 seconds. And then, press the [Operation]button with the system unlocked by pressing the [Lock/Unlock]button. ▶ Vérifiez si la prise de courant est bien branchée. ▶ Pour garder une température constante, le coffre s'éteint et s'allume avec répétition. ▶ Vérifiez si la lampe Fermeture / Ouverture est allumée. La lampe Fermeture/Ouverture est allum é e mais si la lampe de la prise de courant n 'est pas allum é e, la touche de fonctionnement est é teinte. Appuyez mainten é e pendant 3 secondes. Appuyez sur la touche de fonctionnement dans un mode
성에나 이슬이 생겨요. / There is frost or water condensation. / le givre et la rosée produisent dans le coffre 	▶ 주위 온도나 습도가 높을 경우나 김치냉장고 문을 오랫동안 열어두거나 자주 열고 닫는 경우에는 성에나 이슬이 생길 수 있습니다. ▶ 김치냉장고 내부에 생기는 약간의 성에는 적절한 습도를 유지시켜 저장식품을 신선하게 보관해 줍니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오. ▶ When the ambient temperature and humidity are high or when the door remains openfor a long time or gets opened frequently, there could be frost or water condensation generated. ▶ Certain amount of frost on the inside walls helps to keep the stored foods fresh by maintaining the compartment humidity. It is normal. So, feel free to use the product. ▶ Le givre et la rosée peuvent se former si la température de l'ambiance est elevée ou si les portes sont ouvertes souvent ou s'ils sont laissées ouverts pendant une longue période. ▶ Le givre et la rosée formées à l'intérieur du coffre aide à conserver les denrées bien moite et fraîche. Ne vous inquiétez pas. Il n'est pas en panne.
만지면 뜨거워요 / It is hot on the surface. / Le coffre est chaud 	▶ 이슬이 맺히지 않도록 제품 둘레에 열이 나는 관이 있기 때문 입니다. (특히, 처음 설치하거나 여름철에는 뜨겁게 느껴질 수 있습니다. 고장은 아니니 안심하고 사용하십시오.) ▶ It is due to hot pipes under the surface which prevents water condendation. (Especially,upon the initial installation and during the summer, it can be hot. But, it 's not a defect, so you can feel free to use it.) ▶ Il y a un tuyau chauffant alentour du coffre pour la prévention dela rosées. (Ne vous inquiétez pas. Ce n'est pas une panne. Il peut arriver au début de l'installation ou en été.)
물 흐르는 소리가 나요. **(예 : 꾸르륵, 지글지글, 북북)** / There is a water flowing sound. (Ex.gurgling,sizzling or grinding sounds) / Nous entendons de l'eau qui coule (ex : glouglou, ruisellement)	▶ 김치냉장고 내부를 차갑게 하는 물질(냉매)이 흐르는 소리이거나 성에가 녹아 흐르는 소리입니다. ▶ It is from the refrigerant which cools down the storage compartment or the defrosted water flowing. ▶ Ce bruit peut être l'écoulement de la substance de refroidissement pour refroidir l'intérieur de l'appareil ou le dégel du givre.
김치냉장고 내부 식품이 얼 경우 / When stored foods get frozen / En cas de geler les denrées à l'intérieur	▶ 저장기능 선택이 김치(강)으로 되어 있을 경우 김치(중)이나 김치(약)으로 조절하세요. ▶ 설치장소의 주위 온도가 너무 낮을 경우 김치 또는 기타 저장식품이 얼 수 있으므로 주위 온도가 너무 낮지 않은 곳에 설치 하세요. ▶ If Kimchi(High)is selected for the storage function,select Kimchi(Medium)or Kimchi(Low). ▶ If the ambient temperature of the installed place is too low,Kimchi or other stored foods could get frozen.So,install the product at a place where it's not too cold. ▶ En cas de conservation de Kimchi (Fort),réglez en moyen ou en faible. ▶ Si la température en cas d'installation est trop basse, le Kimchi ou les autres denrées peut geler. Installez le réfrigérateur dans un endroit àl température pas trop basse.
김치냉장고 내부에서 냄새가 심하게 날 경우 / When the odor from the compartment is too strong. / L'odeur provient de l'intérieur	▶ 혹시 용기에서 김치국물이 새고 있는건 아닌지 확인하시고 뚜껑을 꼭 닫아주세요. ▶ 냄새 제거제를 오랫동안 청소하지 않았을 경우 냄새제거제의 제기능을 발휘하지 못하므로 33쪽을 참조하여 청소 후 사용하세요. ▶ Check if Kimchi water is brimming over the container and if so, drain excess liquid & tightly recolose lid. ▶ When the deodorizer is not cleaned up for a long time, the deodorizing capability is diminished. Refer to page 33 for cleaning instructions. ▶ Vérifiez si l'eau déborde du Kimchi et fermez bien le couvercle. ▶ Si vous ne nettoyez le désodorisateur pendant lontemps, la fonction ne marche pas. Reportez-vous à la page 33 et nettoyez bien et puis utilisez.
저장이 전혀 안되거나 약해요. / It does not cool down or it is too weak. / La conservation ne marche pas 	▶ 전원 플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주세요. ▶ 저장기능 선택이 김치(약) 이나 야채/과일(약)으로 되어 있을 경우 김치(중) · 김치(강)이나 야채/과일(강)으로 조절하세요. ▶ 햇볕이 내리는 곳이나 열기구와 가까운 경우 저장기능이 약해질 수 있으므로 직사광선이 없고 열기구와 떨어진곳에 설치하세요. ▶ 김치냉장고 뒷면과 벽면이 가까운 경우 벽면과 최소한 10cm이상 사이를 띄우시고 사용하세요. ▶ Check if the power cord is plugged in correctly. ▶ When Kimchi(Low)or Vegetable/Fruit(Low) is selected for the storage function,shift it to Kimchi(Medium),Kimchi(High)or Vegetable/Fruit(High) ▶ When the product is installed in the vicinity of heating devices or in direct sunlight, its storage function will be affected.So,keep the product away from such places. ▶ Place the product at least 10cm from the back wall. ▶ Vérifiez si la prise de courant est bien branchée. ▶ En cas de conservation de Kimchi (Faible) ou Légumes/Fruits(Faible),réglez le Kimchi en fort ou en moyen et des légumes/fruits en fort. ▶ N'installez pas l'appareil près de l' équipement pouvant dégager de la chaleur. ▶ Laissez un espace alentour de l'appareil au moins de 10 cm de mur en cas d'installation

고장신고 전 확인사항
Troubleshooting before calling for service.
Vérification avant d'appeler le service d'après-vente

냉장고에서 이상한 소리가나요
There is a strange noise coming from the Kimchi Refrigerator.
Le coffre fait un drôle de bruit.

(예:딱딱, 뚝뚝, 덜컥! 드르럭, 웅~)
(ex.Dripping, knocking, rattling,buzzing sounds)
(ex : cliquettement, tapotement, ferraillement, ronronnement)

뚝 뚝 / Dripping / Cliquettement

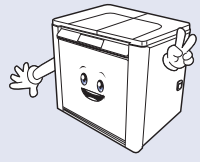


김치냉장고 내부가 차가워지거나 문을 열었을 때 온도가 올라가면서 부품이 동작되거나 멈출 때 나는 소리입니다.

When the inside gets cold,the temperature increases upon opening the door.
At this time,components operate or stop, which makes dripping sounds.

Pour garder la température des compartiments constante, le bruit peut produire

덜컥! 드르륵 / Rattling / Ferraillement

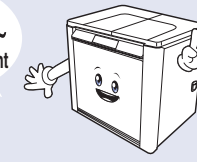


김치냉장고 내부의 온도가 정상이 되면 압축기가 가동을 중단하게 되는데 이때 발생할 수 있는 소리이므로 고장이 아닙니다.

When the inside temperature reaches to the setting,the compressor stops and makes rattling sounds. This is normal.

Quand le compartiment atteint la température désirée, le compresseur s'arrête et produit ce bruit. Ne vous inquiétez pas ce n'est pas une panne.

웅~ / Buzzing ~ / Ronronnement



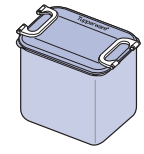
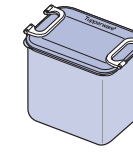
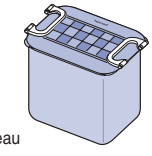
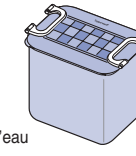
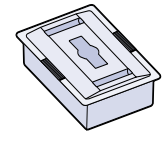
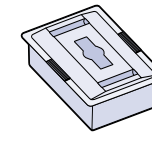
김치냉장고가 처음 운전을 시작할 때 발생하는 소리로 압축기와 모타가 돌아가는 소리 입니다. 처음에는 다소 크게 들릴수 있으나 어느정도 시간이 지나면 정상적으로 동작 되어 소리가 줄어들게 됩니다.
예) 컴퓨터의 처음 가동시, 자동차엔진 시동시

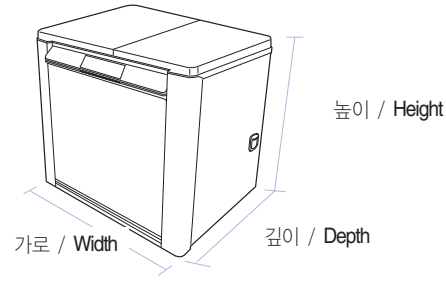
When the product first turns on, the compressor and the motor make buzzing sounds.It can be noisy at first.But,as the operation settles down, the noise will decrease.
Ex) Computer booting sound,automobile starting sound, etc.

Quand vous mettez le coffre à Kimchi en marche pour la première fois, le son du compresseur et du moteur est bruyant mais après quelques heures le bruit se diminue.
(EX : ordinateur, voiture)

제품 규격
Product Specification
Norme d'un produit

고장신고 전에 꼭 확인하세요
Check the following before calling for service.
Veuillez vérifier avant d'appeler le service d'après-vente

모델명 / Model Name	HNR 2B13	HNR 2B18
유효내용적/Capacity / Nom d'un modèle	132ℓ (4.66cu.ft)	180ℓ (6.36cu.ft)
무게 / Weight / Volume net	66Kg(145.5lb)	77Kg(169.8lb)
외형치수(가로X깊이X높이) /Dimension (Width XDepthXHeight) / Dimension(LxHxP)	816X657X873(mm) 32.1X25.9X34.4(in)	926X731X873(mm) 36.5X28.8X34.4(in)
정격전압/주파수 Rated Voltage/Frequency Voltage/Fréquence	a.c 115V/60Hz	a.c 115V/60Hz
부 속 품 (전용용기) / Accessories (Designated Containers) / Pièce (Récipient)Pièce (Récipient)	저장용기/ Kimchi Storage Container / Récipient de Kimchi	저장용기 / Kimchi Storage Container / Récipient de Kimchi
	11.3ℓ×5=56.5ℓ (누름이 4개 포함) 2.99galX5=14.9gal (Nurumi 4ea included) (Presseur (4 pièces)) 	15.5ℓ×5=77.5ℓ (누름이 4개 포함) (4.1galX5=20.5gal) (Nurumi 4ea included) (Presseur (4pièces)) 
	동치미통 (1개/11.3ℓ) / Watery Kimchi Container (1EA/2.99gal) /Récipient pour Kimchi à l'eau (11.3ℓ / 1 pièce) 	동치미통 (1개 / 15.5ℓ) / Watery Kimchi Containe (1EA / 4.1gal) / Récipient pour Kimchi à l'eau (1 5,5ℓ / 1 pièce) 
	Fresh Plus (1개 / 23ℓ) (1EA / 6.1gal) (23ℓ / 1pièce) 	Fresh Plus (1개 / 30ℓ) (1EA / 7.9gal) (30ℓ / 1 pièce) 



Caution

- Be careful with your hands when opening or closing the door. If the door falls down, you may be hurt.
- Disconnect all power supplies before servicing.

Warning

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be AC115-120V, 10A, or more. If a grounding adapter is used, make sure the receptacle box is fully grounded.

Danger(Risk of child entrapment)

Before you throw away your old refrigerator or freezer :

- Dismantle the doors from the unit.
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

To obtain service, please contact

Account	Address	TEL
Novita USA	Novita America Inc. 9401 Norwalk Blvd. SANTA FE SPRINGS, CA 90670 USA	TEL: 562-463-7400 FAX: 562-463-0017
Direct Plus Inc.	301 Penhorn Ave. #5 Secaucus, NJ 07094 USA	TEL : 201-770-1770 FAX: 201-601-0200
SG International	169 The West Mall Etobicoke Ontario M9C 1C2 Canada	TEL : 416-620-9100 FAX: 416-620-9979

SAMSUNG